

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара
Освітня програма	36573 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

Відомості про самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для акредитації зазначеної вище освітньої програми. Відповідальність за підготовку і зміст відомостей несе заклад вищої освіти, який подає програму на акредитацію.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

Використані скорочення:

ID	ідентифікатор
ВСП	відокремлений структурний підрозділ
ЄДЕБО	Єдина державна електронна база з питань освіти
ЄКТС	Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система
ЗВО	заклад вищої освіти
ОП	освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	111
Повна назва ЗВО	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара
Ідентифікаційний код ЗВО	02066747
ПІБ керівника ЗВО	Оковитий Сергій Іванович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.dnu.dp.ua

2. Посилання на інформацію про ЗВО (ВСП ЗВО) у Реєстрі суб'єктів освітньої діяльності ЄДЕБО

<https://registry.edbo.gov.ua/university/111>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	36573
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра туристичного бізнесу та гостинності факультет економіки
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра східноєвропейської історії (ІФ); кафедра української мови; кафедра англійської мови для нефілологічних спеціальностей; кафедра образотворчого мистецтва та дизайну (ФУІФМ), кафедра цивільного, трудового та господарського права (ЮФ), кафедра фізичного виховання та спорту (ФМТДР), кафедра філософії (ФСМНВ), кафедра безпеки життєдіяльності (ФТФ), кафедра економіки, підприємництва та управління підприємствами; кафедра маркетингу та міжнародного менеджменту; кафедра економічного моделювання, обліку та статистики; кафедра міжнародної економіки і світових фінансів (ФЕ), кафедра харчових технологій (ХФ), кафедра мікробіології, вірусології та біотехнології (БЕФ)
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	м. Дніпро, пр. Д. Яворницького, 35, навчальний корпус ДНУ №5
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	відсутня
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	435961
ПІБ гаранта ОП	Ставицька Алла Василівна
Посада гаранта ОП	доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	Stavytska_a@365.dnu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(050)-571-21-38

Додатковий телефон гаранта ОП *відсутній*

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	2 р. 10 міс.
очна денна	3 р. 10 міс.

4. Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження

При розробці ОП «Готельно-ресторанна справа» враховані вимоги стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384. ОП затверджена вченою радою ДНУ (протокол № 11 від 22.04.2019 р – редакція №1) та введена в дію з 01.09.2019 р. Перший набір здобувачів ВО за цією ОП відбувся у 2020/2021 н.р. Перегляд змісту ОП відбувається щорічно. Також є редакція ОП для набору 2024/2025 н.р. В редакції 2024 р. були модернізовані особливості освітньої програми, що включило зміни в освітніх компонентах, структурно-логічній схемі компонент освітньої програми та послідовності їх засвоєння, а також в матрицях відповідності програмних компетентностей та забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми. Підготовка здобувачів забезпечується випусковою кафедрою туристичного бізнесу та гостинності факультету економіки.

ОП розроблена з урахуванням сучасних вимог ринку праці, рекомендацій стейкхолдерів та результатів щорічного анкетування здобувачів ВО. Вона також враховує актуальні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. ОП має на меті підготовку фахівців, здатних здійснювати професійну діяльність у сфері готельного та ресторанного бізнесу з використанням сучасних технологій і стандартів, менеджменту й маркетингу для організації сервісу гостинності, здійснення правового регулювання й забезпечення безпеки діяльності готельно-ресторанного господарства.

При роботі над ОП до складу робочої групи увійшли викладачі кафедри туристичного бізнесу та гостинності (Жиленко К.М., д-р екон. наук, доцент, зав. кафедри; Фалько Є.А., канд. екон. наук, доцент; Гапоненко С.О., канд. екон. наук, доцент) та Кондратюк Н. В., канд. техн. наук, доцент, зав. кафедри харчових технологій; здобувачка ВО за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа: Копаниця Дарина Валеріївна. Щороку проводився моніторинг освітньої програми, в результаті якого було вносилися зміни затверджені вченою радою ДНУ: від 10.09 2020 р., протокол № 1 (редакції №2, зміни до ОП для набору 2020/2021 н.р.); від 24.06.2021 р., протокол № 13 (редакції №3, для набору 2021/2022 н.р.); від 24.12.2021 р., протокол № 6 (редакції №3, зміни до ОП для набору 2021/2022 н.р.); від 22.09.2022 р., протокол № 2 (редакції №3, зміни до ОП від набору 2022/2023 н.р.); від 27.06.2023 р., протокол № 12 (редакції №3, зміни до ОП від набору 2022/2023 н.р.); від 21.12.2023 р., протокол № 4 (редакції №4, від набору 2024/2025 н.р.); від 26.09.2024 р., протокол № 2 (редакції № 3, 4 зміни до ОП у зв'язку зі змінами до стандарту згідно з наказом МОН України від 13.06.2024 р. № 842 для наборів 2021-2024 рр.).

З урахуванням рекомендацій стейкхолдерів щодо підвищення рівня підготовки здобувачів освіти та сучасних вимог ринку праці, в структурі ОП передбачена підготовка на базі молодшого бакалавра, фахового молодшого бакалавра (термін підготовки складає 2 роки 10 місяців – 180 кредитів). Перший випуск бакалаврів з готельно-ресторанної справи за ОП відбувся 30.06.2024 р.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за ОП

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідно му навчально му році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2024 - 2025	110	41	0	0	0
2 курс	2023 - 2024	65	42	0	0	0
3 курс	2022 - 2023	50	23	6	0	0
4 курс	2021 - 2022	40	21		0	

Умовні позначення: ОД – очна денна; ОВ – очна вечірня; З – заочна; Дс – дистанційна; М – мережева; Дл – дуальна.

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	36573 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	62753 Готельно-ресторанна справа
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий)	програми відсутні

7. Інформація про площі приміщень ЗВО станом на момент подання відомостей про самооцінювання, кв. м.

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	191620	48813
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	191620	48813
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	12850	2589

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>b_241_GRS_opp_2021-2023.pdf</i>	2JGqTMPQpBBHV6ZP6IPsTZVQ6/h31GiKtyTObLNLMB8 =
Освітня програма	<i>b_241_opp_GRS_2024.pdf</i>	TwulIV/fOtTsAtzRYzZnHgaV/6qZKSgW3/VzpmK8DwU =
Освітня програма	<i>Рецензія_241_2024_2.pdf</i>	QNX2vGp5R+2wzL26JKb/1/87+zPIIPwdzbSACjj9CQg=
Навчальний план за ОП	<i>NP_b_241_2021-2022.pdf</i>	eUEubfx1aG9IyBhL/pFoO/Fm5SlzYQoLjXjelp9aqCQ=
Навчальний план за ОП	<i>NP_b_241_2022-2023.pdf</i>	fmol6nEDAFiBgGIXJs1JaMR9cy9sL5A6wWvR8YKPHA4 =
Навчальний план за ОП	<i>NP_b_241_2022-2023_pr.pdf</i>	L/AN3W4PB95nrBor1z6/FfSvhCoL+kFUW8mVWyoM5J Q=
Навчальний план за ОП	<i>NP_b_241_2023-2024.pdf</i>	3ctvfWjMPohaGtisx+LcA9x2oLwOHpSx+gmncU63ii8=
Навчальний план за ОП	<i>NP_b_241_2024-2025.pdf</i>	tQiJmnDu+kTp5E3SjLUr3z2CYfMyCBWnUJi8RhFcE+4 =
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>241_Рецензії_2021-2023.pdf</i>	okj5/fbGyFWmXfssDRlMwS8r4NS434IV6iODIOdhkbQ=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>241_Рецензія_2024.pdf</i>	uAdUtqrLoMKYkpp5r8m/y8v9CTmsuPwyD5S9lfnM2EY =

1. Проєктування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

ОП розроблена у відповідності до стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384. Освітня програма у повному обсязі дає можливість досягти ПРН, обов'язковими освітніми компонентами циклів загальної підготовки (вісім ОК) та професійної підготовки (тридцять шість ОК), у т.ч. 16 кредитів (ЄКТС) виділено на практичну підготовку. Крім того, визначено закладом вищої освіти результати навчання, які спрямовані на розширення професійних навичок випускників (РН 23, РН 24).

Чи зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності)?

Професійний стандарт відсутній.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів)?

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Мета ОП враховує пропозиції здобувачів вищої освіти та стейкхолдерів. Їхні інтереси визначено за результатами розширеного засідання групи забезпечення спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, в роботі якої активно бере участь студентська спільнота. Відповідно до цих пропозицій було посилено професійну підготовку, зокрема у сфері застосування сучасних технологій у готельно-ресторанному бізнесі, яке знайшло своє відображення в ОК2.22 «Тренінг курс «Тренди готельно-ресторанного бізнесу», ОК 2.30 «Івент-технології та індустрія МІСЕ» та ОК 2.25 «Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі».

- роботодавці

В ОП особлива увага приділена співпраці з потенційними роботодавцями, зокрема ТОВ «Оптіма Хотел Менеджмент», кафе «Express Food» та ТОВ «МЕНОРА ЛТД», ресторан GIANNIVINO, ресторан «Мова». При формулюванні цілей та ПРН було посилено підготовку у напрямках розвитку креативного мислення та забезпечення високої якості обслуговування у сфері готельно-ресторанного бізнесу. У процесі обговорення з роботодавцями було запропоновано приділити увагу формуванню результатів навчання, спрямованих на застосування івент-технологій та розвитку навичок організації МІСЕ-заходів у закладах готельно-ресторанного господарства, що сприятиме досягненню цілей ОП. Сформована та реалізована концепція унікальності ОП відповідає особливостям потенціалу сфери гостинності та ресторанного бізнесу. 25.10.2023р. на засіданні кафедри туристичного бізнесу та гостинності віце-президентка Дніпропетровської торгово-промислової палати Д. Сідаш висловила свої пропозиції щодо удосконалення тематики за освітніми компонентами, зокрема ОК 2.13 Основи наукових досліджень; ОК 2.25 Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі. На міжнародній конференції «Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: Збірник наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції (Дніпро, 4–5 квітня 2024 р.). <https://confcontact.com/node/764>, до якої долучились роботодавці, було запропоновано зробити акцент на інноваційній та екологічній складовій при організації готельно-ресторанного бізнесу.

- академічна спільнота

Академічна спільнота активно долучалася до розробки ОП, зокрема визначення цілей та програмних результатів навчання, узгодження переліку обов'язкових та вибіркового компонент. У результаті була сформована унікальність ОП - доданий результат навчання (РН 23 «Застосовувати івент-технології та навички організації проведення МІСЕ заходів в закладах готельно-ресторанного бізнесу»), посилено блок компонент ОП, які вивчають культурні особливості обслуговування та комунікаційні процеси в сфері гостинності (ОК 2.4, ОК 2.6), розширено факультетський вибіркового каталог дисциплін ОП.

В ході підвищення кваліфікації відбулася активна взаємодія з викладачами кафедри міжнародного туризму та готельно-ресторанної справи Університету митної справи та фінансів, що також посприяло вдосконаленню ОП відповідно до сучасних потреб галузі та вимог зацікавлених сторін. ОП проходить постійний процес вдосконалення з урахуванням міжнародного досвіду, зокрема залучення передового досвіду Карлового університету до організації навчального процесу, досліджень та практичної підготовки студентів сфокусувало адаптацію дисциплін відповідно до новітніх світових тенденцій у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму. Також на міжнародній конференції «Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку» висловили своє бачення подальшого розвитку ОП такі науковці: Ph.D., professor John O. Aiyedogbon (Bingham University (Nigeria)), проф. Лютак О.М. (м. Луцьк).

- інші стейкхолдери

Будь-які зацікавлені сторони можуть висловлювати свою думку щодо змісту ОП та вносити пропозиції щодо її удосконалення, брати участь в обговоренні проекту змін ОП. Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара (зі змінами) <http://surl.li/dmzsy> та Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти ДНУ імені Олеся Гончара <http://surl.li/hhnyr>. Пропозиції від інших стейкхолдерів не надходили.

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?

Мета ОП повністю узгоджується з місією і стратегією розвитку Університету, відповідає його освітній траєкторії на 2019-2025 рр. Місія Університету полягає в ефективній та якісній реалізації важливих базових компонентів: освітнього, наукового, міжнародного та культурно-просвітницького, відображена в Стратегії розвитку

Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара на 2019-2025 роки й відповідає Перспективному плану розвитку Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара на 2019-2025 роки http://www.dnu.dp.ua/view/statut_universitetu. Все це формується на засадах університетської автономії і демократії з підзвітністю та відповідальністю перед суспільством та державою. Одним з домінуючих аспектів в Університеті, назавжди, є особливий підхід до учасників освітнього процесу, спрямований на створення сприятливих умов для самореалізації та творчості. ОП «Готельно-ресторанної справа» забезпечує набуття здобувачами професійних фахових компетенцій та soft skills, які відповідають місії та стратегії ЗВО: поєднують у собі професійні знання, ділові якості, здатність вирішувати проблеми у сфері готельного та ресторанного бізнесу, здатність працювати у міжнародному середовищі на основі поваги до різноманітності та мультикультурності, громадянської свідомості, через реалізацію потреб в розвитку її освітнього та професійного потенціалу.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності?

Мета ОП та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки та спеціальності «Готельно-ресторанної справа». Це відбувається шляхом: аналізу сучасних науково-практичних досліджень у сфері готельно-ресторанного бізнесу; обговорення зі стейкхолдерами й потенційними роботодавцями; вивчення тенденцій ринку праці та перспектив розвитку спеціальності; використання результатів дискусійних секцій, конференцій, профільних форумів; щорічного оновлення навчальних програм ОК, що забезпечують досягнення актуальних програмних результатів навчання. Таким чином, освітня програма є динамічною і відповідає сучасним викликам професійного середовища.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту?

Мета ОП та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту. Це забезпечується шляхом аналізу актуальних вимог ринку праці та професійних компетентностей, необхідних для працевлаштування випускників, а також врахування рекомендацій стейкхолдерів і випускників. Дослідження галузевих трендів, включаючи сучасні технології та інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а також оцінка економічного потенціалу регіону для відповідності його потребам мають практичне значення для визначення ПРН.

Використовуючи результати дискусійних секцій, організованих на форумах з туризму та гостинності «DniproExpo'2020», «DniproExpo'2021», «DniproExpo'2022», присвячених питанням розвитку та напрямам удосконалення туристичного сервісу в регіоні та світі, ефективності бізнесу, у тому числі ефективності готельно-ресторанного бізнесу, й клієнтоорієнтованості, що знайшло відображення в цілях ОП та дозволило сформулювати ПРН шляхом введення відповідних ОК у циклі професійної підготовки. Цей підхід сприяє підвищенню конкурентоспроможності випускників і їхньої відповідності сучасним вимогам ринку праці.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм?

При оновленні ОП робоча група взяла до уваги досвід розробки аналогічної освітньої програми Київським національним торговельно-економічним університетом, зокрема, застосувала підхід щодо вирішення складних професійних завдань. Вивчення структури, змісту та методів навчання в інших вітчизняних програмах, що мають подібні спеціальності, зокрема ОП «Готельно-ресторанної справа» Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця, робоча група прийняла рішення оновити зміст ОП таким чином, щоб забезпечувати результат навчання РН 23 «Застосовувати івент-технології та навички організації проведення МІСЕ заходів у закладах готельно-ресторанного бізнесу». В результаті була введена ОК 2.30 «Івент-технології та індустрія МІСЕ». Також оцінка успішних практик, що застосовуються в інших навчальних закладах, з метою їх адаптації до специфіки власної програми; консультації з експертами, зокрема залучення викладачів та фахівців, які мають досвід у реалізації подібних програм; залучення роботодавців та галузевих експертів для отримання зворотного зв'язку про доцільність і ефективність програмних результатів. Також було проаналізовано ОП зі спеціальності 241 Готельно-ресторанної справа таких закладів: Державного університету «Житомирська політехніка», Львівського торговельно-економічного університету.

Використання цього підходу дозволяє забезпечити якість та відповідність освітньої програми сучасним вимогам і тенденціям, що стало наслідком введення ще додаткового РН 24 «Знати основи запобігання корупції, суспільної та академічної доброчесності на рівні, необхідному для формування нетерпимості до корупції та проявів недоброчесної поведінки серед здобувачів освіти та вміти застосовувати їх в професійній діяльності». Оцінка нових освітніх ініціатив, які були впроваджені в інших закладах освіти для покращення якості освіти, дозволила адаптувати програмні результати навчання до потреб ринку та покращити підготовку здобувачів освіти.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм?

Програмні результати навчання та мета освітньої програми також визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм (враховані тенденції розвитку закладів освіти Польщі, Болгарії, Італії), а саме: вивчення змісту та структури освітніх програм, що пропонуються провідними закладами освіти в інших країнах, для визначення найкращих практик; вивчення стандартів якості, зокрема оцінка міжнародних стандартів якості освіти в галузі готельно-ресторанного бізнесу, які можуть бути адаптовані до вітчизняного контексту; використання результатів досліджень і міжнародних публікацій, які висвітлюють тенденції в освіті та ринку праці за кордоном, зокрема в сфері гостинності та ресторанного бізнесу; співпраця з міжнародними установами через участь у

конференціях і форумах для обміну досвідом і впровадження інноваційних підходів; впровадження успішних методик навчання, які застосовуються в міжнародних програмах, таких як проектне навчання, кейс-метод, інтерактивні технології (ОК 2.17, ОК 2.18, ОК 2.22, ОК 2.25, ОК.2.27 та ОК 2.28).

Цей комплексний підхід допомагає забезпечити конкурентоспроможність випускників на міжнародному рівні та відповідає сучасним вимогам глобального ринку праці.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?

180

Який обсяг (у кредитах ЄКТС) відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти?

60

Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності (спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)?

Зміст ОП визначається описом предметної області, що регламентується стандартом вищої освіти України галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Це відстежується за цілями, методами та предметною областю ОП. ОП має на меті підготовку фахівців, здатних здійснювати професійну діяльність у сфері готельного та ресторанного бізнесу з використанням сучасних технологій і стандартів, менеджменту й маркетингу для організації сервісу гостинності, здійснення правового регулювання й забезпечення безпеки діяльності готельно-ресторанного господарства, що відповідає об'єкту вивчення і предметній області спеціальності.

Освітня програма спрямована на формування загальних та фахових компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, внаслідок чого включає цикл загальної та професійної підготовки.

Освітні компоненти, включені до ОП, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності забезпечують реалізацію заявлених цілей та програмних результатів навчання. Теоретичний зміст предметної області включає: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.

Зміст ОП передбачає використання наступних методів, методик та технологій: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, соціологічні, психологічні, інформаційні, методи туристичного обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Об'єктом ОП є готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.

Яким чином здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії?

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти за ОП забезпечується шляхом складання індивідуального навчального плану здобувача з урахуванням вимог, передбачених Положенням про організацію освітнього процесу в ДНУ (<http://surl.li/dmzsy>), Положенням про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором у Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара (<http://surl.li/leevd>), Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара (<http://surl.li/lbrtj>). Для набору 2021 р. перелік вибіркового ОК представлений в університетському (<http://surl.li/qcavt>) й факультетському (<http://surl.li/qcawf>) каталогах, для 2022 р. (<http://surl.li/qcawp>, <http://surl.li/qcaww>), для набору 2023 р. (<http://surl.li/lzrny>, <http://surl.li/qcaxn>), для набору 2024 р. (https://www.dnu.dp.ua/view/uvk_2024-2025, https://www.dnu.dp.ua/view/fek_24-25). Перезарахування (зарахування) дисциплін здобувачам вищої освіти університету, які навчалися за програмами кредитної академічної мобільності, здійснюється відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу. Здобувачі мають можливість самостійного обрання місця практики, теми кваліфікаційної роботи, тем індивідуальних завдань за ОК, курсових, напрямків наукової роботи, тощо.

Яким чином здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін?

У процесі удосконалення індивідуальної траєкторії здобувача для набору 2021 р. такий вибір здійснюється протягом

двох перших тижнів парного семестру поточного навчального року згідно з Положенням <http://surl.li/hhwu>; Положенням про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором у Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара (зі змінами) для набору 2022р. <http://surl.li/qcazc>; Положенням про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором у Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара (зі змінами) для набору 2023р. <http://surl.li/leevd>. Обсяг кожного вибіркового компонента становить 5 кредитів, а підсумковий контроль – диференційований залік. Порядок здійснення вибору здобувачами вищої освіти такий: створення й перевірка доступу здобувачів до їх аккаунтів через хмарний простір ДНУ системи Office 365 (365.dnu.edu.ua); ознайомлення здобувачів з процедурою та строками вибору, переліками вибіркового компонента; внесення до хмарного простору ДНУ системи Office 365 УВК та ФВК переліків вибіркового компонента та створення доступу до них здобувачів; здійснення вибору дисциплін здобувачами; опрацювання результатів вибору дисциплін та формування навчальних груп (потоків) для вивчення кожної дисципліни. Максимальні обсяги здобувачів за кожною вибірковою дисципліною визначаються при формуванні відповідних переліків. Максимально можлива кількість здобувачів освіти в окремій групі для вивчення вибіркового компонента становить 30 осіб. Для окремих навчальних дисциплін УВК (мовні та творчі дисципліни) дозволяється формування навчальних груп з мінімальною кількістю здобувачів – 15 осіб. Вибіркові дисципліни, запропоновані Університетом до ОП та внесені до індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти, є обов'язковими для вивчення.

Опишіть, яким чином ОП та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності

Практична компонента ОП «Готельно-ресторанна справа» реалізується відповідно до Положення про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти ДНУ https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/2024/2024_P1_praktika.pdf. Навчальним планом ОП 2021 року набору передбачено: навчальну практику: ознайомлювальну (4 кр., 2 семестр), навчальну практику: технологічну (4 кр., 4 семестр), виробничу практику: виробничу (4 кр., 6 семестр) та виробничу практику: переддипломну (4 кр., 8 семестр). Практика забезпечує набуття здобувачами компетентностей, необхідних для подальшої професійної діяльності (наведено в матрицях розділу 4 ОП) та сприяє їх адаптації до реального застосування набутих знань, умінь і навичок. Програми практик розроблено з урахуванням сучасних вимог до формування вмінь та навичок майбутніх фахівців, необхідних для їх подальшої професійної діяльності. Проходження практики здійснюється у навчальних лабораторіях ДНУ, на підприємствах, в організаціях та установах, з якими укладено відповідні угоди (договори). За результатами проходження практики здобувач освіти формує звіт, який захищає в триденний термін після завершення періоду практики. (Положення про практичну підготовку) Керівники практики від кафедри призначається наказом ректора. Практична підготовка, передбачена ОП, також реалізується при проведенні практичних занять в рамках вивчення освітніх компонент.

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання

ОП включає курси, які спеціально спрямовані на розвиток соціальних навичок (soft skills), таких як комунікація, командна робота, лідерство, критичне мислення, управління конфліктами, культурна обізнаність та емоційний інтелект. Наприклад, такі як ОК1.8 «Інформаційні системи та комунікаційні технології в сфері обслуговування», ОК2.4 «Комунікаційні процеси в сфері гостинності», ОК2.6 «Культура поведінки та професійна етика в сфері гостинності», ОК2.13 «Основи наукових досліджень», ОК2.16 «Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах» можуть навчати студентів навичкам ефективної комунікації та розв'язання конфліктів у колективі. В рамках ОП застосовуються методи проєктного навчання, що сприяють розвитку командної роботи та креативного мислення. Здобувачі освіти працюють над спільними проєктами, які вимагають координації зусиль, обговорення ідей і спільного прийняття рішень в рамках ОК2.22 «Тренінг курс «Тренди готельно-ресторанного бізнесу», ОК2.30 «Івент-технології та індустрія МІСЕ». Зазначені освітні компоненти допомагають майбутнім фахівцям у процесі здійснення ефективної комунікації з роботодавцями та потенційними споживачами, налагодження конструктивної взаємодії з суб'єктами готельно-ресторанного бізнесу; використання сучасних інформаційних технологій у професійній діяльності та соціальному житті, налагодженню підприємницьких комунікацій, захисту власних професійних та особистих інтересів, саморозвитку особистості.

Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

ОП має чітко визначену структуру та має обов'язкові компоненти (цикл загальної підготовки та цикл професійної підготовки), а також вибіркові компоненти. Освітні компоненти взаємопов'язані та логічно структуровані, а також мають свою послідовність засвоєння, оскільки знання певних сфер готельно-ресторанної справи є фундаментальними для подальшого засвоєння циклу компонент професійної підготовки. Усі елементи ОП сприяють досягненню загальної мети та програмних результатів навчання. Кожна ОК сприяє формуванню конкретних компетенцій, які визначені в ОП. Вибіркові дисципліни в ОП дозволяють здобувача спеціалізуватися в певних напрямках, що підкріплює основні знання та навички. Практична частина ОП включає ОК практичної підготовки, що забезпечує застосування теоретичних знань на практиці. Це також підвищує рівень підготовки здобувачів до реальних умов майбутнього працевлаштування. ОП регулярно переглядається та оновлюється на основі зворотного зв'язку від стейкхолдерів, ринку праці та нових тенденцій в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Це забезпечує відповідність змісту ОП актуальним вимогам і зберігає логіку взаємозв'язку між компонентами.

Програмні результати навчання чітко формулюються та співвідносяться з конкретними дисциплінами.

Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?

Навчальне навантаження здобувачів розраховується на основі Положення про організацію освітнього процесу в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара <http://surl.li/dmzsy>. У навчальному плані, складеному на підставі ОП, на вивчення кожного освітнього компоненту відводиться певний час аудиторної та самостійної роботи. Обсяг позааудиторної роботи з кожної дисципліни регламентує навчальний план ОП в межах від 50% до 67%. На основі загального кредитного обсягу освітнього компонента, визначеного в ОП, при формуванні фактичного навантаження береться до уваги графік освітнього процесу, тижневий бюджет навчального часу. Згідно Положення про організацію освітнього процесу в ДНУ зміст та обсяг самостійної роботи (СР) здобувача вищої освіти з конкретної навчальної дисципліни визначають у її робочій програмі (пункт 9.3.1). Для СР рекомендують відповідну наукову та фахову монографічну й періодичну літературу, надають посилення на відповідні ресурси. СР здобувач може виконувати у зручних для нього місцях. Інформацію про форми та графіки перевірки СР доводять до відома здобувачів вищої освіти на початку поточного семестру. Моніторинг навантаження на здобувача та раціональність співвідношення аудиторних годин до самостійної роботи визначається шляхом загальноуніверситетських опитувань здобувачів, під час консультацій, наприкінці семестру під час опитування викладачем, що читає дисципліну.

Яким чином структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми? Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, опишіть модель та форми її реалізації

Практична підготовка здобувачів за ОП здійснюється відповідно до Положення про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара. В ОП для набору 2021 р. зміст практики визначається робочою програмою. В ході проходження всіх видів практичної підготовки, передбачених ОП, здобувачі ведуть щоденник, який надають разом із звітом на кафедрі.

Практикоорієнтованість ОП забезпечується через її структуру та освітні компоненти в кілька ключових способів: - інтеграція теорії та практики: ОП включає курси, які поєднують теоретичні знання з практичними навичками (ОК 2.8, ОК 2.10, ОК 2.11, ОК 2.17, ОК 2.22; практична підготовка: ОП обов'язково включає практику (стажування) на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу (ОК 2.33, ОК 2.34) Це дозволяє здобувачам отримати безпосередній досвід роботи, ознайомитися з реальними умовами та стандартами галузі, що є критично важливим для їхньої подальшої кар'єри; викладання курсів фахівцями-практиками: залучення фахівців-практиків до проведення майстер-класів, лекцій та семінарів, де здобувачі отримують знання про нові тенденції та інновації в готельно-ресторанній індустрії; проектна діяльність: ОП передбачає виконання здобувачами певних проектів, які мають практичну спрямованість (в рамках ОК 2.15 та ОК 2.18).

В ДНУ затверджено Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти у ДНУ <https://surl.li/umerst>. Дуальна освіта за освітньою програмою не передбачена.

Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

ОП готує фахівців, здатних здійснювати професійну діяльність у сфері готельного та ресторанного бізнесу з використанням сучасних технологій і стандартів, менеджменту й маркетингу для організації сервісу гостинності, здійснення правового регулювання й забезпечення безпеки діяльності готельно-ресторанного господарства на засадах сталого розвитку, що сприяє, соціально-орієнтованій інтеграції й економічному розвитку, а також збереженню навколишнього середовища, в цілому сприяє досягненню цілей сталого розвитку, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї ООН.

Сталий розвиток в готельно-ресторанній справі забезпечують: ОК 1.3, ОК 1.7, ОК 2.26, що інтегрує теми екологічної стійкості та соціальної відповідальності в сфері індустрії гостинності.

ОП сприяє розвитку критичного мислення, аналітичних навичок та здатності до вирішення проблем, що є необхідними для оцінки впливу бізнес-рішень на навколишнє середовище та суспільство за рахунок ОК 2.17, ОК 2.19, ОК 2.28. Під час стажувань здобувачі мають можливість працювати на підприємствах, які впроваджують принципи сталого розвитку, такі як екологічні практики, енергоефективність і соціальна відповідальність.

ОП включає проекти, спрямовані на розв'язання соціальних та екологічних проблем (ОК 2.15, ОК 2.18). З рахунок співпраці з стейкхолдерами та державними установами, ОП встановлює партнерство з організаціями, які працюють у сфері сталого розвитку, що дозволяє здобувачам отримувати знання про актуальні виклики та рішення у сфері сталого розвитку, зеленої економіки та екологізації.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП

розміщено актуальну інформацію приймальної комісії університету: <https://www.dnu.dp.ua/view/pk>

Вся інформація про правила вступу розташована на сторінці: https://www.dnu.dp.ua/view/normativna_baza

У якості прикладу можна переглянути Правила прийому на навчання для здобуття вищої освіти у Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара у 2024 році:

https://www.dnu.dp.ua/docs/vstup/2024/Pravyla%20pryjomu_DNU_2024%20zminami_%2027%2006%202024.pdf.

Поясніть, як правила прийому на навчання та вимоги до вступників ураховують особливості ОП?

Прийом на навчання до Університету проводиться за спеціальностями (спеціалізаціями, освітніми програмами) відповідно до Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266 (із змінами та доповненнями). Перелік акредитованих та неакредитованих спеціальностей (спеціалізацій, освітніх програм) Університету наведений в Додатку 1. Відповідно до Правил прийому до ДНУ вступ на ОП «Готельно-ресторанна справа» за освітнім рівнем «бакалавр» здійснюється на основі результатів Національного мультипредметного тесту (НМТ). В 2023 році НМТ включав такі предмети: основний блок - українська мова (К1) та математика (К2), додатковий блок (К3) – історія України або іноземна мова, або біологія, або фізика, або хімія (Додаток 7). Згідно з п. 9 Розділу VII Наказу МОН від 06.03.2024 р. № 266 «Про затвердження Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2024 році». Наразі, затверджені та оприлюднені на сайті ДНУ (https://www.dnu.dp.ua/view/normativna_baza) Правила прийому на навчання для здобуття вищої освіти у ДНУ у 2024 році https://www.dnu.dp.ua/docs/vstup/2024/Pravyla%20pryjomu_DNU_2024.pdf.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО регулюється Правилами прийому на навчання до Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара у 2021 році <http://surl.li/qcbnv>, Положенням про порядок переведення, відрахування, переривання навчання здобувачів вищої освіти та поновлення відрахованих осіб <http://surl.li/qcboi>, Положенням про порядок перезарахування освітніх компонентів та визначення академічної різниці в ДНУ https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/PPPOK_VAR_DNU_2024.pdf, Правилами прийому на навчання для здобуття вищої освіти у Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара в 2024 році <https://surl.li/kygodr>, Порядком визначення академічної різниці, її складання та перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін <http://surl.li/qcbpu>, Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ДНУ <http://surl.li/qcauf>.

Всі нормативні документи щодо питань визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, знаходяться у вільному доступі на сайті ДНУ у вкладках http://www.dnu.dp.ua/view/normativna_baza, https://www.dnu.dp.ua/view/polozhennya_osvitnya_dijalnist, https://www.dnu.dp.ua/view/normativna_baza_oisvitnyogo_processu.

Переведення за спеціальністю одного і того ж рівня вищої освіти здійснюється на той самий або нижчий курс з урахуванням вимог до вступників на цю спеціальність (ОП) у рік набору або у наступні роки. Переведення здобувача на навчання до університету з іншого ЗВО здійснюється за згодою керівників цих закладів.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

Відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ДНУ імені Олеся Гончара https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Akadem_mobilnist'.pdf за даною ОП є приклади визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО у 2023-2024 н.р. Здобувачі Кубішина Марія ЕГ-23-1, Ніколаєнко Крістіна ЕГ-23-1, Зіро Софія ЕГ-23-2 за програмою академічної мобільності вивчають вибірково ОК у ЛНТУ і по закінченню результати будуть перезараховані згідно до Положення. Здобувачі Духович Катерина (ЕГ-21-1), Ляшук Діана (ЕГ-22-1), Панкратьонко Злата (ЕГ-23-2), Біла Аміна (ЕГ-22-1), Кірпічова Ксенія (ЕГ-23-1), Ніколаєнко Крістіна (ЕГ-23-1), Гульпа Лілія (ЕГ-23-1) та Бачініна Єлизавета (ЕГ-23-1) приймали участь в академічній мобільності в Італії.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті в ДНУ регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих через неформальну та/або інформальну освіту ДНУ (https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_neformal_DNU.pdf), яке розміщено у вільному доступі на сайті ДНУ (https://www.dnu.dp.ua/view/polozhennya_osvitnya_dijalnist).

Інформація про заходи неформальної освіти та можливості скористатися їх результатами під час навчання для отримання рейтингових балів доводиться викладачами до здобувачів під час занять. Здобувачі можуть проходити курси рекомендовані викладачами, а також можуть довільно обирати курси та платформи для освітньої діяльності, що виходить за межі навчального плану.

Процедура визнання результатів неформального та/або інформального навчання в ДНУ включає наступні етапи: подання особою заяви щодо визнання; ідентифікація задекларованих у письмовій формі особою результатів неформального та/або інформального навчання, які підлягають оцінюванню; оцінювання задекларованих

результатів навчання особи; прийняття рішення про визнання та зарахування особи відповідних освітніх компонентів (складових освітніх компонентів) освітньої програми або відмову у визнанні. Зараховуватися можуть результати неформального та/або інформального навчання, що відповідають як освітньому компоненту в цілому, так і окремим видам навчальної роботи за освітнім компонентом.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті

Прикладом прийняття рішення щодо визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, є участь здобувачки групи ЕГ-22-1 Ляшук Діана Григорівна у виконанні завдань воркшопу при проходженні міжнародного вебінару від Dr Elizabeth Ineson з Manchester Metropolitan University на тему «ОЦІНЮВАННЯ ПЕРСОНАЛУ НА РОБОЧОМУ МІСЦІ: СЕЛФМЕНЕДЖМЕНТ ТА САМОРОЗВИТОК В HORECA & TOURISM» (ASSESSING PEOPLE IN THE WORKPLACE: SELF-MANAGEMENT & DEVELOPMENT IN HORECA & TOURISM), за яким були зараховані окремі види навчальної роботи за ОК 2.10 «Організація обслуговування в закладах гостинності».

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

Освітній процес на ОП відповідає вимогам законодавства: Закону України про вищу освіту <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>, Закону України про забезпечення функціонування української мови як державної (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2704-19#Text>). Методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП відповідають Стандарту вищої освіти та вимогам ЛУ провадження освітньої діяльності ЗВО України. Підготовка здобувачів відбувається згідно організаційно-управлінським документам ДНУ, зокрема https://www.dnu.dp.ua/view/polozhennya_osvithnya_dijalnist.

Освітній процес за ОП здійснюється на основі таких форм навчання: лекції, практичні заняття, самостійна й індивідуальна робота, курсова й контрольна робота, практична підготовка, виконання і захист кваліфікаційної роботи.

Форми оцінювання результатів навчання визначені в кожній робочій навчальній програмі дисципліни за ОП згідно з Положенням про навчально-методичне забезпечення освітнього процесу ДНУ (додаток 1, додаток 2) <http://surl.li/qcbru>. Використання цифрових платформ, сучасних засобів та методів навчання, зокрема проведення тренінг-курсів та відеолекцій, майстер-класів в рамках навчальної дисципліни забезпечують досягнення мети та програмних результатів навчання, зокрема формуванню практичних навичок роботи у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Таким чином, освітній процес на ОП є законодавчо врегульованим, інноваційним та практикоорієнтованим, що забезпечує конкурентоспроможність випускників на ринку праці.

Продемонструйте, яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу. Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

Студентоцентроване навчання є важливим принципом організації освітнього процесу на цій ОП, за яким навчання орієнтоване на активну участь здобувачів освіти, їхні індивідуальні потреби, інтереси та можливості на основі гнучкості, індивідуалізації, активного залучення здобувачів у навчальний процес та формування самостійності у прийнятті рішень. Методи навчання на ОП забезпечують активну взаємодію здобувачів із навчальним матеріалом, сприяють розвитку критичного мислення, творчих здібностей та навичок командної роботи: вони працюють із реальними або змодельованими кейсами готельно-ресторанного бізнесу, що розвиває їхню здатність до аналізу та прийняття рішень; виконують проекти, ситуаційні завдання, дискусії та круглі столи, приймають участь у наукових конференціях. Думка здобувачів враховується при перегляді робочих навчальних програм ОК за ОП. Задоволеність здобувачів вищої освіти набору 2021 р., 2022р., 2023р. за результатами анкетування й опитування щодо організації навчання (II семестр 2022/2023 н.р. <http://surl.li/qcbsk>; 2023-2024н.р. <https://surl.li/hwgmfm>), що навчалися за ОП, методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань склала в інтервалі від 4 до 5.

Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів, засобів та технологій навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи

Методи, засоби та технології навчання і викладання за даною ОП повністю відповідають принципам академічної свободи, забезпечуючи гнучкість освітньої траєкторії, свободу викладання, самостійність здобувачів освіти, розвиток критичного мислення та творчості, академічну доброчесність та демократичність управління. Науково-педагогічні працівники самі обирають методи навчання, які забезпечують високу якість освітнього процесу: самостійно розробляють навчально-методичні матеріали, вибирають підходи до викладання дисциплін, застосовують сучасні інтерактивні методи навчання (проектне, проблемно-орієнтоване, кейс-метод, дискусії тощо). Здобувачі мають можливість обирати вибіркові дисципліни відповідно до своїх професійних інтересів, а також тематику курсових і кваліфікаційних робіт. Використання технологій індивідуального та адаптивного навчання дозволяє здобувачам опановувати матеріал у власному темпі. Важливим принципом є запобігання академічному плагіату та дотримання доброчесності, зокрема використання сервісів перевірки академічної доброчесності; підтримка ініціатив здобувачів у дослідницькій діяльності. Також залучення здобувачів та викладачів до процесу вдосконалення ОП: регулярне

анкетування здобувачів щодо якості освітнього процесу; обговорення змін в ОП на кафедральних засіданнях та Вченій раді факультету.

Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів

Інформування здобувачів щодо організації навчання здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара»

(https://www.dnu.dp.ua/view/polozhennya_osvitnya_dijalnist).

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання представлена в ОП, яка розміщена у вільному доступі на веб-сайті ДНУ (https://www.dnu.dp.ua/view/osvitni_programy), а також у робочих навчальних програмах за ОП, розміщених у відкритому доступі в репозиторії ДНУ. Цю та іншу інформацію про порядок і критерії оцінювання за освітньою компонентою ОП викладач надає здобувачам вищої освіти на першому занятті з дисципліни й оголошує цю інформацію з кожної окремої теми за ОК на початку заняття.

Опишіть, яким чином відбувається поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП

Поєднання навчального процесу та наукових досліджень є важливим компонентом ОП. Воно сприяє розвитку аналітичного мислення, формуванню дослідницьких навичок та інтеграції інноваційних підходів у професійну діяльність здобувачів ВО наступним чином: включення дисциплін дослідницького спрямування (ОК 2.13 Основи наукових досліджень); проектно-орієнтоване навчання (ОК 2.15 Міждисциплінарний курсовий проєкт, ОК 2.18 Курсова робота з дисципліни «Бізнес-проєкти у сфері гостинності»); виконання наукових досліджень в рамках ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи; організація наукового гуртка та проведення наукових семінарів, науково-практичних конференцій; інтеграція навчання та досліджень через партнерство з бізнесом. ОП передбачає проходження практик на підприємствах індустрії гостинності, де здобувачі можуть виконувати аналітичні дослідження, розробляти рекомендації для покращення сервісу та управління (в рамках ОК 2.32, ОК 2.33, ОК 2.34). Також виконання дослідницьких завдань у межах стажувань на базі партнерських компаній, таких як ТОВ «Оптима Хотел Менеджмент», кафе «Express Food» та ТОВ «МЕНОРА ЛТД», ресторан GIANNIVINO, ресторан «Мова», що дозволяє поєднати теоретичні знання з реальними викликами бізнесу; співпраця з міжнародними науковими центрами та університетами: ОП сприяє участі здобувачів у міжнародних дослідницьких програмах, таких як Erasmus+, подвійні дипломи; участь здобувачів у конкурсах наукових робіт та інноваційних проєктів у сфері гостинності; розвиток soft skills у дослідницькій діяльності: дослідження виконуються в командах, що сприяє розвитку навичок командної роботи, лідерства та управління проєктами; презентація результатів досліджень на різних заходах, що формує навички публічного виступу та комунікації (Вебінар від La Foundation pour la formation hoteliere, Odessa National University of Technology на тему «Маркетинг та івент-менеджмент в ресторанному бізнесі» 17.10.2023 - Ляшук Д.), (Резніченко А. гр. ЕГ-21-1 – отримав диплом II ступеня у конкурсі еко-стартапів «Зелені перспективи бізнесу 2024».

З 2020р. на кафедрі працює науковий студентський гурток Travel Nation під керівництвом Редько В.Є. Звіти роботи гуртка представлені на сайті факультету економіки. В соціальних мережах кафедри в висвітлюються всі основні наукові заходи, що відбуваються за участю НПП кафедри та здобувачів спеціальності.

Під керівництвом викладачів здобувачі вищої освіти за ОП брали участь у таких науково-практичних конференціях за 2021-2022 рр. (Міжнародна науково-практична конференція «Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики» (15–16 квітня 2021 р.). <http://surl.li/nsjlv>; Всеукраїнська науково-практична конференція «Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики» (12–13 травня 2022 р.) <http://surl.li/qcbuk>, II Міжнародна науково-практична конференція «Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики» (28 квітня 2023 р.) <http://surl.li/pczpa> та інші.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі

Освітні компоненти у переліку компонент ОП (п.2.1) переглядаються, оновлюються викладачами разом зі стейкхолдерами, зміни затверджуються в установленому порядку, а оновлені ОП розміщуються на сайті https://www.dnu.dp.ua/view/osvitni_programy. Внесення змін до змісту освітніх компонентів відображається у робочих програмах ОК, оновлення яких відбувається щороку.

Викладачі забезпечують систематичне оновлення змісту освітніх компонентів відповідно до новітніх наукових досліджень, актуальних тенденцій у сфері готельно-ресторанного бізнесу: викладачі регулярно аналізують та видають власні публікації у міжнародних наукових журналах (Scopus, Web of Science, Google Scholar) та українських виданнях у сфері гостинності; використовують результати дисертаційних досліджень, монографій, новітніх методичних матеріалів у розробці лекцій і семінарів; викладачі щорічно беруть участь у фахових конференціях, де обговорюються сучасні виклики та перспективи розвитку галузі;

співпраця з роботодавцями та стейкхолдерами: проведення робочих зустрічей, круглих столів із представниками готельно-ресторанного бізнесу (ТОВ «Оптима Хотел Менеджмент», кафе «Express Food» та ТОВ «МЕНОРА ЛТД», ресторан GIANNIVINO, ресторан «Мова»), щоб враховувати сучасні виклики галузі. Роботодавці залучаються до аналізу робочих програм та розробки нових освітніх компонентів; залучення експертів до навчального процесу: проведення гостьових лекцій та майстер-класів від провідних фахівців у сфері гостинності, зокрема представників міжнародних готельних мереж, туристичних компаній, експертів з управління подіями (MICE); викладання деяких дисциплін практиками для забезпечення актуальності змісту ОП; при оновленні змісту ОП викладачі кафедри використовують здобутки, отримані під час проходження підвищення кваліфікації (доц. Сливенко В.А. доц. Ставицька А.В. – Карловий Університет Чехії; проф. Жиленко К.М. -Університет Кордови (Іспанія); доц. Редько В.Є. - Міжнародне стажування в рамках проєкту Diglin.Net 2 - German-Ukrainian Digital Innovation Network 2; доц. Самойленко А.О. - Університет митної справи та фінансів); інтеграція інноваційних освітніх технологій в

навчальному процесі (ОК 2.4, ОК 2.25); рецензування та перегляд змісту дисциплін: щороку проводиться моніторинг навчальних дисциплін, оновлюються літературні джерела, практичні завдання, тести. Постійно відбувається зворотний зв'язок від здобувачів, які проходять анкетування, результати якого враховуються при оновленні робочих програм. Отже, оновлення змісту освітніх компонентів ОП здійснюється шляхом інтеграції сучасних наукових досліджень, взаємодії з бізнесом, використання інноваційних технологій та регулярного перегляду навчальних програм. Це дозволяє підтримувати високий рівень актуальності знань, що отримують здобувачі вищої освіти, та забезпечує їхню конкурентоспроможність на ринку праці.

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

На кафедрі туристичного бізнесу та гостинності й факультеті економіки ведеться робота щодо налагодження міжнародного співробітництва, зокрема двостороння угоди про партнерство з Університетом прикладних наук м. Міттвайда (Німеччина) за програмою студентської академічної мобільності «Короткострокова програма обміну «Exchange Students», Викладачі мають можливість закордонного стажування за програмами академічних обмінів <http://surl.li/qcbwf>. НПП кафедри пройшли міжнародне стажування та отримали сертифікати. Викладачі і здобувачі вищої освіти мають безкоштовний доступ до таких баз даних як Scopus, Web of Science (WoS), Google Scholar, Science Direct, Index Copernicus. Наукові дослідження викладачів використовуються в освітньому процесі на ОП. Здобувачі освіти й викладачі беруть активну участь у міжнародних науково-практичних конференціях, які ініціюються ДНУ, іншими закладами вищої освіти України та за кордоном. У межах угоди щодо співпраці з Дніпропетровською торгово-промисловою палатою (договір № 119 від 26.03.2019р.) співробітники кафедри взяли участь в обговоренні Програми Erasmus for Young Entrepreneurs (EYE). Також співробітники кафедри взяли участь в обговоренні нових проектів підтримки бізнесу під керівництвом віце-президентки Дніпропетровської торгово-промислової палати Сідаш Д. Програма Erasmus for Young Entrepreneurs надає новим і потенційним підприємцям унікальну можливість для міжнародних обмінів, спрямованих на втілення інноваційних ідей у реальність.

5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність

Яким чином форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому?

Контрольні заходи у межах навчальних дисциплін ОП передбачають поточний та семестровий контроль знань здобувачів вищої освіти. Основні форми контрольних заходів визначаються такими нормативними документами ДНУ: «Положення про організацію і проведення поточного та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти ДНУ», «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії ДНУ» (https://www.dnu.dp.ua/view/polozhennya_osvitnya_dijalnist). Форми контролю в межах навчальних дисциплін освітньої програми (ОП) розроблені з урахуванням компетентнісного підходу, що дозволяє оцінити не лише рівень засвоєння теоретичних знань, а й сформованість практичних навичок, аналітичного мислення та професійних компетентностей. Форми поточного та семестрового контролю знань визначає робоча програма навчальної дисципліни, що складена на підставі робочого навчального плану. Контрольні заходи поділяються на поточний та семестровий (підсумковий) контроль, кожен з яких спрямований на перевірку різних рівнів засвоєння знань і досягнення ПРН. Поточний контроль здійснюється протягом семестру з метою відстеження поступового засвоєння матеріалу та набуття компетентностей: усні та письмові опитування, виконання індивідуальних завдань, виступи з доповідями на практичних заняттях, виконання тестів, експрес-контроль, презентації, есе, ділові ігри, кейс-стаді тощо. Також після завершення певних тематичних блоків можливе проведення контрольних робіт. Підсумковий контроль проводять у формі екзамену, диференційованого заліку або заліку з освітнього компонента відповідно до вимог робочої програми освітнього компоненту, і в терміни, що встановлені навчальним планом і графіком освітнього процесу. Складені завдання, визначені методи й форми оцінювання за кожним програмним результатом навчання дозволяють перевірити їх досягнення в межах освітнього компоненту. Підсумкова оцінка з кожної навчальної дисципліни, де передбачено семестровий екзамен, складається з оцінки поточного контролю результатів навчання протягом семестру (60 балів) та оцінки результатів навчання під час проведення семестрового контролю (40 балів), як контрольного заходу. Для навчальної дисципліни, де передбачено проведення семестрового диференційованого заліку (заліку), підсумкова оцінка за результатами поточного контролю виставляється за 100-бальною шкалою оцінювання для денної форми здобуття освіти. Моніторинг організації, проведення та результатів поточного та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти за навчальними дисциплінами здійснює науково-методична рада факультету економіки та навчальний відділ ДНУ. Система контрольних заходів у межах ОП структурована таким чином, що дозволяє послідовно та об'єктивно перевіряти досягнення програмних результатів навчання. Використання різноманітних методів оцінювання гарантує комплексний підхід до перевірки як теоретичних знань, так і практичних компетентностей здобувачів освіти.

Яким чином забезпечуються чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти?

Підсумкові контрольні заходи за кожним освітнім компонентом визначені в ОП, навчальному, робочому й індивідуальному плані здобувача вищої освіти, відповідають державним освітнім стандартам та внутрішнім нормативним документам закладу вищої освіти. Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара, Положенням про організацію і проведення

поточного та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти ДНУ (https://www.dnu.dp.ua/view/polozhennya_osvitnya_dijalnist) в робочих програмах дисциплін відповідно до визначеної форми підсумкових контрольних заходів зазначені чіткі критерії оцінювання поточного й підсумкового контролю знань за шкалою оцінювання досягнень здобувачів вищої освіти. Використання цифрових технологій у контролі знань, зокрема середовища Microsoft Office 365, програмні продукти Teams, Forms дозволяють оперативної і об'єктивно забезпечити взаємо-зворотній зв'язок зі здобувачами освіти та контроль якості їх навчальних досягнень. Забезпечення чіткості та зрозумілості форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти оприлюднюються та доводяться до відома здобувачів освіти на початку навчального курсу, а також мають єдині підходи до оцінювання для всіх дисциплін ОП, що забезпечує об'єктивність і справедливність.

Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться до здобувачів вищої освіти?

Інформація про контрольні заходи та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти доводиться їм завчасно та у декілька етапів, що забезпечує прозорість та зрозумілість оцінювання. Дана інформація за кожним освітнім компонентом відображена у робочих програмах дисциплін, які після їх затвердження розміщуються у відкритому доступі в цифровому репозиторії ДНУ <http://surl.li/qcbth>. Окрім цього, інформацію про поточний та підсумковий контроль знань доводиться викладачем до відома здобувачів освіти на початку вивчення навчального курсу (на першому занятті). Інформацію про критерії оцінювання знань за підсумковим контролем – на консультації перед проведенням семестрового екзамену. Критерії оцінювання курсової роботи, проходження практик й кваліфікаційної роботи наведені у відповідних методичних рекомендаціях, які розміщені в цифровому репозиторії у вільному доступі. Упродовж семестру перед кожним контрольним заходом здобувачам нагадують про критерії оцінювання та очікувані результати. Після проведення контрольних заходів викладач надає зворотний зв'язок щодо отриманих результатів, роз'яснює помилки та дає рекомендації щодо покращення навчальних результатів.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? Пр продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Атестація здобувачів вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН № 384 від 04.03.2020 р. Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складної спеціалізованої задачі у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. (Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії ДНУ) У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. В ДНУ кваліфікаційні роботи підлягають перевірці на предмет визначення рівня академічної доброчесності відповідно до Положення про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності у ДНУ (https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Akadem_dobrochesnist'-2020.pdf). Атестаційний екзамен передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом та ОП.

Яким документом ЗВО регулюється процедура проведення контрольних заходів? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

Процедура проведення контрольних заходів у ЗВО регулюється такими документами: Положення про організацію освітнього процесу в ДНУ від 31.12.2024 № 436; Положення про навчально-методичне забезпечення освітнього процесу ДНУ (додаток1, додаток 2) від 13.09.2022 № 286; Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ДНУ; Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії ДНУ; Положення про організацію і проведення поточного та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти ДНУ; Положення про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти ДНУ; Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором у ДНУ; Порядок проведення атестації із захисту кваліфікаційних робіт здобувачами вищої освіти та роботи екзаменаційної комісії ДНУ з використанням технологій дистанційного навчання; Порядок проведення атестаційного екзамену та роботи екзаменаційної комісії ДНУ з використанням технологій дистанційного навчання. Всі положення знаходяться у вільному доступі на сайті ДНУ у вкладці освітня діяльність, нормативна база освітнього процесу. (https://www.dnu.dp.ua/view/polozhennya_osvitnya_dijalnist, https://www.dnu.dp.ua/view/normativna_baza_oesvitnyogo_processu).

Яким чином процедури проведення контрольних заходів забезпечують об'єктивність екзаменаторів? Якими є процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в ДНУ, відповідальність за організацію та проведення сесійного контролю знань здобувачів вищої освіти несуть декани факультетів (директори навчально-наукових інститутів, центрів). Контроль за організацією та проведенням сесійного контролю знань здобувачів вищої освіти здійснюють у порядку, який визначає ректор ДНУ. Захист практик (з диференційованою оцінкою) відбувається в комісії. Згідно з Положенням про організацію і проведення поточного та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти ДНУ, спірні питання щодо проведення семестрового контролю знань (сесій) розглядає апеляційна комісія, права, обов'язки та персональний склад якої визначає ректор ДНУ. Алгоритм протидії конфліктних

ситуацій наведених у Положенні про порядок врегулювання конфліктних ситуацій у Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара. <http://surl.li/arhst>. Об'єктивність екзаменаторів забезпечується чіткими критеріями оцінювання, прозорістю результатів та автоматизацією тестувань. Конфлікт інтересів регулюється через заміну екзаменаторів, апеляційні процедури, антикорупційні заходи та незалежні комісії. Усі процедури прописані в Положеннях ДНУ, які доступні для здобувачів та викладачів, що гарантує їх дотримання. Випадків застосування цих інструкцій щодо процедур врегулювання конфлікту інтересів відносно здобувачів за ОП не було.

Яким чином процедури ЗВО урегулюють порядок повторного проходження контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Порядок повторного проходження контрольних заходів регулюється Інструкцією щодо проведення заходів семестрового контролю для здобувачів вищої освіти ДНУ з використанням дистанційного навчання в умовах воєнного стану (зі змінами); Положення про організацію і проведення поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ДНУ (https://www.dnu.dp.ua/view/arhiv_norm_documentiv). Перескладання заборгованостей відбувається виключно у письмовій формі за визначеним розкладом. Відповідні письмові роботи зберігають у деканатах протягом року. Повторне складання екзамену (заліку) з навчальної дисципліни здійснює комісія, яку формує декан факультету, який затверджує склад комісії своїм розпорядженням. Повторний захист курсової роботи (проекту) здійснюється у комісії, яку формує декан факультету за поданням завідувача кафедри у складі трьох науково-педагогічних працівників. Повторний захист практики здійснює комісія, яку формує декан факультету за поданням завідувача кафедри у складі трьох науково-педагогічних працівників, у разі проходження здобувачем практики за графіком освітнього процесу та надання ним усіх звітних документів. Комісія оцінює знання здобувачів за 100-бальною шкалою. Наприклад студенти групи ЕГ-21-1 на сесії 1 семестру 2024-2025 н.р. Лозовий Д.А., Павленко А.О., Трифан У.М., Федотова В.О. отримали незадовільні оцінки з ОК 2.27 «Конференц-сервіс та каворкінг» і пересклали їх комісії після закінчення сесії.

Яким чином процедури ЗВО урегулюють порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Процедури ЗВО передбачають механізм апеляції та перегляду результатів контрольних заходів, що гарантує справедливість та дотримання академічної доброчесності. Процедура атестації здобувачів відбувається в відповідності до «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії ДНУ (2024)». Спільні питання щодо проведення семестрового контролю знань (сесій) розглядає апеляційна комісія, права, обов'язки та персональний склад якої визначається відповідно до Положення про організацію і проведення поточного та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти ДНУ та Положення про порядок врегулювання конфліктних ситуацій у ДНУ. Усі документи є доступними на офіційному сайті ДНУ (https://www.dnu.dp.ua/view/polozhennya_osvitnya_dijalnist). На даній ОП такі випадки не зафіксовані.

Які документи ЗВО містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності?

Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності регламентуються Статутом Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Statut_DNU_2024.pdf, Положенням про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності у ДНУ (https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Akadem_dobrochesnist'-2020.pdf), Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара - https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Yakist%27_osvity_DNU_2020.pdf, Кодекс честі та гідності студента Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара (<https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Kodeks%20studenta%20DNU-2020.pdf>) та Кодекс працівника Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Kodeks_pracivnyka_DNU.pdf. Більше інформації можна знайти на сторінці веб-сайта: <https://www.dnu.dp.ua/view/unicheck>
Протокол № 1 від 16.02.2024 р. засідання Ради з академічної доброчесності ДНУ https://www.dnu.dp.ua/docs/ndc/2024/Protokol_1.pdf
Наказ № 294 від 30.09.2024 р. про затвердження складу Ради з академічної доброчесності ДНУ https://www.dnu.dp.ua/docs/ndc/2024/%D0%9D-294_30_09_2024.pdf. Всі ці нормативно-правові документи передбачають заходи організаційного характеру, спрямовані на дотримання академічної доброчесності.

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара спираючись для реалізації протидії порушенням академічної доброчесності користується Положенням про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара. Здійснюється перевірка на академічний плагіат навчальних, кваліфікаційних, науково-методичних робіт. Здійснюють перевірку завідувачі кафедр. З 2019 року ДНУ підписав Договори про надання права користування антиплагіатним програмним забезпеченням з ТОВ «Плагіат» (StrikePlagiarism, <https://strikeplagiarism.com/>). Співпраця полягає у перевірці авторства і незалежності письмових робіт наданих учасниками освітнього та наукового процесу. У лютому 2003 року ДНУ був підписаний договір №10 на надання 7 000 документів для перевірки на плагіат. А у грудні 2023 року підписано договір №139 із додатковим лімітом у 1000 документів для безперервного використання антиплагіатного програмного забезпечення у 2024 році. Організацію перевірки на академічний плагіат дисертаційних та кваліфікаційних робіт здійснюють відповідальні особи факультетів, а вісників та збірників наукових праць

університету – відповідальні редактори видань. Використання системи StrikePlagiarism можливо тільки авторизованими користувачами. У випадках, коли рівень унікальності тексту роботи складає менше ніж 85% на засіданні кафедри приймається рішення, що до можливості представлення роботи на публічний захист.

Яким чином ЗВО популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти ОП?

Формування та виховання у здобувачів вищої освіти культури дотримання академічної доброчесності є одним із завдань академічної спільноти ДНУ. Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів здійснюється кураторами академічних груп й викладачами дисциплін за ОП шляхом ознайомлення з правилами наукової етики та нормами, що регламентовані Положенням про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності у ДНУ (https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Akadem_dobrochesnist'-2020.pdf). Здобувачі, викладачі та співробітники ДНУ отримують практичні знання та навички і знайомляться з основними принципами поняття «Академічна доброчесність». Перед представленням своєї роботи викладачу, здобувачам пропонується проведення самостійної перевірки своїх робіт (рекомендований Antiplagiarism.NET), які вони подають до опублікування, на оригінальність із використанням відповідних програмно-технічних засобів. На факультеті економіки регулярно проводять тижні академічної доброчесності. В 2022-2023 н.р. тиждень академічної доброчесності проходив з 13.03.2023 р. по 17.03.2023 р. у формі серії вебінарів, 19.02.2025 р. (<http://surl.li/qcckz>). ОП в редакції 2024-2025 р.н. передбачає викладання ОК 2.12 «Основи наукових досліджень та академічна доброчесність». Такий підхід сприяє формуванню у студентів відповідального ставлення до написання навчально-наукових праць, і їхнього ствердження як доброчесних особистостей і кваліфікованих майбутніх фахівців.

Яким чином ЗВО реагує на порушення академічної доброчесності? Наведіть приклади відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП

Згідно з п.6 Положення про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності у ДНУ (https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Akadem_dobrochesnist'-2020.pdf) та відповідно до ст. 42 Закону України «Про освіту» за порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти ДНУ можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування із закладу освіти; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати навчання. В ДНУ працює Рада з академічної доброчесності, а на кожному факультеті створене Бюро з академічної доброчесності, які контролюють дотримання академічної доброчесності на рівні університету та окремого факультету. З метою упередження виникнення ситуацій щодо порушення академічної доброчесності здобувачами вищої освіти ОП, починаючи з 1 курсу бакалаврату, цілеспрямовано формується нетерпимість до плагіату шляхом популяризації принципів академічної доброчесності та перевірки індивідуальних робіт на наявність плагіату. Низький відсоток оригінальності робіт здобувачів є підставою щодо прийняття комісією рішення про недопущення до захисту та повернення матеріалів на доопрацювання або видачу нового варіанта завдання. Факти некоректного цитування, що виявляються при попередній перевірці керівником роботи, студенти мають можливість усунути.

6. Людські ресурси

Продемонструйте, що викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

Викладачі, залучені до реалізації освітньої програми (ОП), мають належну наукову, педагогічну та професійну кваліфікацію, що дозволяє забезпечити якісне викладання освітніх компонентів відповідно до законодавчих вимог. Відповідно до Закону України «Про вищу освіту», згідно інформації табл. 2 відомостей самооцінювання, науково-педагогічна діяльність всіх залучених до ОП викладачів відповідає не менше 4-ом підпунктам п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності за останні 5 років. Доктор наук, професор – забезпечує викладання ключових дисциплін, таких як «Івент-технології та індустрія МІСЕ», «Бізнес-проекти у сфері гостинності», «Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі». Кандидати наук (PhD) та доценти – викладають фахові дисципліни, беруть активну участь у наукових дослідженнях і практичній підготовці здобувачів. У ДНУ запроваджено щорічне рейтингове оцінювання професійної діяльності НПП. Порядок оцінювання регулюється Положенням про рейтингове оцінювання професійної діяльності науково-педагогічних працівників ДНУ – https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/PROPD_NP_KF.pdf Підвищення кваліфікації та стажування: викладачі регулярно проходять курси підвищення кваліфікації, зокрема в рамках міжнародних програм Erasmus+, участі у семінарах і тренінгах за сучасних методик викладання. НПП кафедри забезпечують виконання всіх умов академічної доброчесності у викладанні та в своїй науковій діяльності. Співпраця із компаніями готельно-ресторанного бізнесу дозволяє інтегрувати практичний досвід у навчальний процес. Практичний досвід у готельно-ресторанній індустрії забезпечується залученням фахівців-практиків як запрошених лекторів, що дозволяє здобувачам отримувати актуальну інформацію про сучасні тенденції готельно-ресторанної справи. Також регулярно відбуваються зустрічі зі стейкхолдерами, шеф-кухарями провідних ресторанів міста Дніпро, які проводять сучасні майстер-класи для практичного засвоєння здобувачами спеціалізованих дисциплін. НПП приймають участь у міжнародних спільних проектах із закордонними ЗВО Jean Mone (Франція), що також дозволяє інтегрувати міжнародні стандарти в навчальний процес. Також щорічно викладачі активно публікують результати своїх досліджень у фахових міжнародних виданнях категорії А та Б, що відповідає вимогам Міністерства освіти і науки України; здійснюють підготовку здобувачів до науково-дослідницької діяльності шляхом залучення до участі в

конференціях, конкурсах наукових робіт та інших проєктах. Отже, викладачі ОП відповідають законодавчим вимогам та стандартам вищої освіти. Їхня кваліфікація та досвід дозволяють забезпечити високу якість навчального процесу. Вони постійно підвищують свою кваліфікацію через стажування, міжнародні проєкти та співпрацю з бізнесом. Здобувачі отримують практико-орієнтоване навчання, що відповідає актуальним викликам ринку праці.

Продемонструйте, що процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

Процедура конкурсного відбору викладачів для реалізації ОП «Готельно-ресторанна справа» в ДНУ відповідає принципам прозорості, недискримінаційності та професійності. Вона регламентується чинним законодавством та внутрішніми документами ЗВО, зокрема відповідно до «Порядку проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ДНУ» (<http://surl.li/lcpdf>). Відповідно до цього порядку, академічна та професійна кваліфікація викладачів, задіяних у реалізації ОП, забезпечує досягнення визначених ОП цілей та ПРН. Відповідно до законодавства, конкурсні процедури в ДНУ: відкриті – публікуються на офіційних ресурсах ДНУ; недискримінаційні – однакові для всіх претендентів, без гендерних чи інших обмежень; чітко регламентовані – визначені строки, етапи та критерії оцінювання кандидатів. Всі викладачі, що забезпечують реалізацію ОП, пройшли конкурсний відбір відповідно до цього Порядку. Обов'язковою умовою для кандидата є вільне володіння державною мовою і відповідність кадровим вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. №1187 зі змінами. Оголошення про проведення конкурсу, терміни й умови його проведення публікуються в засобах масової інформації. Необхідні документи і бланки розміщені на сайті <http://surl.li/qcsmk>. В результаті з викладачами, задіяними у реалізації ОП, укладають трудові договори (контракти).

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

ДНУ активно співпрацює з представниками галузі для забезпечення практикоорієнтованого навчання, відповідності ОП сучасним вимогам ринку праці. Роботодавці є керівниками практики від підприємства, беруть участь в розширених засіданнях кафедри, робочої групи з розробки та вдосконалення ОП. У різних форматах-зустрічах щорічно професіоналі-практики активно залучені до реалізації освітнього процесу в рамках даної ОП, зокрема: 18.09.24р. Вступне вихідне заняття з дисципліни «Основи готельно-інженерних технологій»; Майстер-клас з приготування кави і коктейлю (24.09.24р.); Урочисте відкриття лабораторії з ресторанної справи (21.10.24р.); Майстер-клас досвідченого шеф-кухаря ресторану «Giannivino» за темою «Сучасні тенденції в ресторанному бізнесі» (18.11.24р.); Лекція на тему «Секрети побудови успішного бренду в сегменті HoReCa» від стейкхолдера Бублика О.А. (19.11.24р.); Майстер-клас про приготування коктейлів (02.12.24р.); Майстер-клас з приготування італійської випічки (07.12.24р.); Майстер-клас з приготування десертів (14.12.24р.); Майстер-клас від шеф-повару ресторану «Поплавок» на тему: «Дві ресторани страви з однієї курки» (19.02.25р.). Всі проведені заходи розміщені на сторінках кафедри в соцмережі. Також на умовах штатного сумісництва до проведення практичних занять за ОП була долучена засновник і директор туристичної фірми «Бізнес Візит» Ганза І.В.; тренінг-курси викладає партнер компанії «Giannivino» Бублик О.А., який працює на кафедрі за сумісництвом

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

З метою забезпечення якості освіти та професійного розвитку НПП у ДНУ передбачено обов'язкове підвищення кваліфікації викладачів за накопичувальною системою, але не рідше одного разу на 5 років, що регламентується Порядком підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників ДНУ (https://www.dnu.dp.ua/view/zagalni_polozhennya). Відповідно до встановленого порядку усі викладачі, що забезпечують реалізацію ОП, підвищують рівень свого професіоналізму шляхом планового підвищення кваліфікації з володіння сучасними інформаційними технологіями; педагогічної майстерності; професійного рівня за фахом; управлінської компетентності (для керівників структурних підрозділів). У ДНУ функціонує Центр післядипломної освіти, підвищення кваліфікації, перепідготовки, удосконалення, який пропонує НПП широкий спектр програм щодо підвищення професійної кваліфікації викладачів (<https://www.dnu.dp.ua/view/fpdo>). У 2020 р. ДНУ отримав ліцензії для безкоштовного доступу до освітньої платформи Coursera for Campus, що надало можливість НПП обрати для прослуховування курси в рамках своїх наукових інтересів. За підсумками навчального року шляхом рейтингування визначаються найкращі викладачі в ДНУ й на факультетах. З метою моніторингу рівня професіоналізму викладачів, що забезпечують реалізацію ОП, кожного семестру НПП ОП проводяться «відкриті» лекції з подальшим обов'язковим обговоренням їх результатів на засіданнях кафедри туристичного бізнесу та гостинності.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

ДНУ активно підтримує підвищення кваліфікації та професійний розвиток викладачів, запроваджуючи різні механізми стимулювання їхньої майстерності. На кафедрі згідно із затвердженими графіками проводяться взаємовідвідування занять викладачами ОП, контрольні відвідування завідувачем кафедри, «відкриті» лекції, що сприяє розвитку викладацької та професійної майстерності за рахунок обміну досвідом проведення аудиторних занять серед колег. Щорічно здійснюється централізоване анонімне онлайн опитування (з використанням Офіс 365) здобувачів факультету економіки щодо якості викладання дисциплін, результати якого доводяться до відома викладачів. На базі ЦПДО проводяться безкоштовні програми підвищення кваліфікації для НПП ДНУ. НПП

кафедри, що викладають на ОП, пройшли підвищення кваліфікації за програмою «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи» й отримали сертифікати. Із переходом на дистанційне навчання викладачі опанували можливості Microsoft Teams Office365, для чого були організовані й проведені як зовнішні, так і внутрішньо-факультетські вебінари. Згідно статуту ДНУ та колективного договору викладачі можуть бути представлені до державних нагород, відзначення державними преміями, до присвоєння почесних звань, нагородження грамотами тощо. У 2023 році викладач Редько В.Є. отримала грамоту від ректора ДНУ за найвищі наукові рейтинги. 2024 р. доц. Сливенко В.А. отримав почесну грамоту від ректора ДНУ за сумлінну працю і високі показники трудової діяльності.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином навчально-методичне забезпечення, фінансові та матеріально-технічні ресурси (програмне забезпечення, обладнання, бібліотека, інша інфраструктура тощо) ОП забезпечують досягнення визначених ОП мети та програмних результатів навчання

Для досягнення цілей і програмних результатів навчання за ОП університет має достатні фінансові та матеріально-технічні ресурси. Фінансування освітнього процесу здобувачів за ОП відбувається за рахунок коштів юридичних і фізичних осіб, бюджетні кошти. Навчально-матеріальна база ОП включає приміщення кафедри туристичного бізнесу та гостинності, факультету економіки й ДНУ в цілому. Всі здобувачі мають вільний доступ до аудиторного фонду факультету, до фондів наукової бібліотеки ДНУ, Палацу спорту, комп'ютерних лабораторій факультету економіки. Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень та соціальна інфраструктура університету в повному обсязі відповідає чинним Ліцензійним умовам. В освітньому процесі використовується мультимедійне обладнання для проведення лекцій, для практичних занять та тренінг курсів обладнання лабораторій (з готельної справи (Reserption та з ресторанної справи), комп'ютерні лабораторії. Для дистанційного навчання ДНУ здобувачі освіти й НПП використовують безкоштовний доступ до Office365, можливості якого широко використовуються в освітньому процесі. Кожний компонент ОП забезпечений розробками відповідно до вимог Положення про навчально-методичне забезпечення освітнього процесу ДНУ (додаток 1, додаток 2), знаходиться у вільному доступі в цифровому репозиторії ДНУ <http://surl.li/qcbvpr>. Постійне оновлення навчально-методичного забезпечення сприяє кращому досягненню цілей й програмних результатів навчання за ОП.

Продемонструйте, яким чином заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

ДНУ гарантує викладачам і здобувачам вищої освіти доступ до необхідних матеріально-технічних, цифрових та інформаційних ресурсів, що сприяє ефективному навчанню, викладацькій та науковій діяльності відповідно до законодавства України. Матеріально-технічна інфраструктура (аудиторний фонд, лабораторії, каворкінгові простори для самостійної роботи здобувачів та командних проєктів. Сформовані інформаційні ресурси для навчання та наукової діяльності, зокрема наукова бібліотека ДНУ <http://library.dnu.dp.ua/> та електронні ресурси репозиторію <http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner&f=2>, які містять великий фонд навчальної та наукової літератури з туризму, економіки, менеджменту, міжнародних відносин. Репозиторій ДНУ забезпечує доступ до кваліфікаційних робіт здобувачів, досліджень і публікацій викладачів. Надано можливість доступу до електронних бібліотек та баз даних: ELIBRARY, Scopus, Web of Science для наукових досліджень для отримання доступу до міжнародних журналів і публікацій у сфері готельно-ресторанної справи. Ефективно функціонує та використовується платформа дистанційного навчання Microsoft Teams, що дозволяє отримувати навчальні матеріали, здавати завдання, проходити тести. Платформа для відеоконференцій (Zoom,), яка активно використовується для проведення лекцій та семінарів у гібридному форматі та зустрічей зі стейкхолдерами. Використовується спеціалізоване програмне забезпечення.

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

ДНУ створює освітнє середовище, яке сприяє інтелектуальному, професійному та особистісному розвитку здобувачів, забезпечує їхню безпеку, фізичне та ментальне здоров'я, а також відповідає їхнім потребам та інтересам. Для здобувачів освіти працюють Ботанічний сад, психологічна служба, юридична клініка ДНУ, Палац спорту з басейном і тренажерною залом, тощо. Палац студентів ДНУ залучає здобувачів до участі в творчих колективах. Паркову зону ДНУ (завдяки допомозі партнера-корпорації Ноосфера) обладнано біговими та велосипедними доріжками, є вільний доступ до мережі Інтернет. Створені умови для наукової діяльності, реалізації права на участь у студентському самоврядуванні й академічній мобільності. На факультеті економіки засновано Стартап школу «Startup ecosystem Dnipro» (<http://surl.li/qcco0>). Всі здобувачі освіти, що потребують житла, забезпечуються гуртожитком. Для виявлення потреб й інтересів здобувачів проводилося анкетування (<http://surl.li/doysg>), за результатами якого здобувачами запропоновано форму он-лайн навчання замінити на змішану. Використовуються соціальні мережі, де здобувачі отримують інформацію щодо факультетських й університетських заходів, зустрічей з роботодавцями, екскурсій й різних соціальних проєктів. В рамках факультету проводяться спортивні заходи, турніри, марафони; оздоровчі програми, психологічні тренінги, профілактичні медичні огляди. Індивідуальна освітня траєкторія дає можливість вибору дисциплін відповідно до власних інтересів та кар'єрних планів.

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

ДНУ здійснює системну підтримку студентів, охоплюючи освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну сфери, а також забезпечуючи підтримку фізичного та ментального здоров'я. Освітнє середовище відповідає державно-будівельним нормам, пожежним нормам, вимогам техніки безпеки, освітлення та забезпечує умови для якісного надання освітніх послуг. Зі здобувачами освіти на початку навчального року, перед канікулами й перед направленням на практику проводиться інструктаж з техніки безпеки з обов'язковою відміткою у відповідному журналі. Інструкції, правила і порядки щодо охорони праці і безпеки життєдіяльності в ДНУ знаходяться у вільному доступі за посиланням: <http://surl.li/qcscpe>. Освітня підтримка: гнучкий вибір дисциплін відповідно до інтересів і кар'єрних планів, дистанційний доступ до лекцій, відеозаписів, навчальних курсів, академічна мобільність тощо. Психічному здоров'ю здобувачів вищої освіти приділяється велика увага, перш за все, куратором академічної групи, який проводить індивідуальні й колективні формальні й неформальні бесіди. В ДНУ створена Психологічна служба, напрямками діяльності якої є соціально-психологічна адаптація студентів до навчання у ЗВО; професійне самовизначення студентської молоді; здоровий спосіб життя; психологічна культура особистості. <http://surl.li/qcscpm>. На сайті ДНУ наведено актуальні медичні поради: <http://surl.li/qcscpv>. Щорічно факультетом медичних технологій діагностики та реабілітації проводяться Тижні здоров'я. Організаційна підтримка: адміністративна допомога та інформаційна підтримка. Соціальна підтримка: академічні та соціальні стипендії, гранти, волонтерські ініціативи, наукові спільноти, спортивні секції, організація культурних та соціальних заходів. Підтримка фізичного та ментального здоров'я: доступ до спортивних залів, басейнів, секцій; організація спортивних турнірів і марафонів; центр психологічної допомоги, індивідуальні консультації; протидія булінгу та дискримінації.

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

ДНУ створює оптимальні умови щодо реалізації права на освіту для осіб з особливими освітніми потребами (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/dokument_1.pdf, http://www.dnu.dp.ua/view/spec_ymovi_ychasti_konkurs). Особи, які навчаються в ДНУ, мають право на: безоплатне забезпечення інформацією для навчання у доступних форматах із використанням технологій, що враховують обмеження життєдіяльності, зумовлені станом здоров'я; користування виробничою, культурно-освітньою, побутовою, оздоровчою базами ДНУ у порядку, передбаченому його Статутом - https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Statut_DNU_2024.pdf та Положенням про порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ДНУ - http://www.dnu.dp.ua/view/zagalni_polozhennya Університетом впроваджені можливості навчання для осіб з інвалідністю (вади зору, слуху, мови), використання волонтерства як ресурсу соціально-педагогічної та психологічної допомоги (студенти старших курсів активно долучаються до роботи та допомагають таким студентам). На даній ОП осіб з особливими освітніми потребами немає.

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій у ДНУ визначені Правилами внутрішнього розпорядку ДНУ <http://surl.li/hhlbq> й Положення про порядок врегулювання конфліктних ситуацій у ДНУ <http://surl.li/arhst>, Порядком подання та розгляду (з дотриманням конфіденційності) заяв про випадки булінгу, мобінгу та босінгу та Порядку реагування на такі випадки в ДНУ http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Poriadok_Reaguvannya_Buling.pdf. Ці документи знаходяться у вільному доступі на сайті ДНУ https://www.dnu.dp.ua/view/zagalni_polozhennya. В Університеті діє Антикорупційна програма (http://www.dnu.dp.ua/docs/korupcia/Antikorupcijnaja_programa.pdf), антикорупційна лінія, а також прийом таких скарг та письмовій формі уповноваженою особою. Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції в ДНУ – Сергєєв В.П., права та функціональні обов'язки якого визначені Положенням про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції ДНУ https://www.dnu.dp.ua/docs/korupcia/Наказ%20149%20від%2008_07_2020%20р.pdf. У разі виявлення протиправних дій працівник чи студент може звернутись до уповноваженої особи з питань запобігання та виявлення корупції у ДНУ http://www.dnu.dp.ua/view/protidiya_korupcii. З метою попередження конфліктних ситуацій проводяться бесіди зі студентами, працює психологічна служба (<http://surl.li/hhlne>), метою якої є психологічний супровід та підвищення ефективності освітньо-виховного процесу, розвиток і формування зрілої професійно орієнтованої особистості здобувача; здійснення соціально-психологічного моніторингу з метою своєчасного надання психологічної допомоги соціально незахищеним категоріям студентів. Психологічна служба тісно співпрацює з органами управління освітою, органами охорони здоров'я, правоохоронними службами, соціальними службами для молоді, органами студентського самоврядування, громадськими організаціями тощо й має свою активну сторінку. Для здобувачів першого курсу факультету економіки, на якому ведеться підготовка за ОП Готельно-ресторанна справа, проводяться серії психологічних тренінгів за тематикою «Знайомство і згуртування груп»: у 2024 році <https://econom-faculty.dp.ua/2024/11/08/%d0%b2%d1%96%d0%b4%d0%b1%d1%83%d0%bb%d0%b0%d1%81%d1%8c-%d1%81%d0%b5%d1%80%d1%96%d1%8f-%d0%bf%d1%81%d0%b8%d1%85%d0%be%d0%bb%d0%be%d0%b3%d1%96%d1%87%d0%bd%d1%96-%d1%82%d1%80%d0%b5%d0%bd%d1%96%d0%bd-2/> та в 2023 році <https://econom-faculty.dp.ua/2023/09/21/%d0%bf%d1%81%d0%b8%d1%85%d0%be%d0%bb%d0%be%d0%b3%d1%96%d1%87%d0%bd%d1%96-%d1%82%d1%80%d0%b5%d0%bd%d1%96%d0%bd-%d0%b3%d0%b8-%d0%b4%d0%bb%d1%8f->

%do%bf%do%b5%d1%80%d1%88%do%be%do%ba%d1%83%d1%80%d1%81/). Конфліктних ситуацій на ОП не було.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі на своєму вебсайті

Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара

https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Yakist'_osvity_DNU_2020.pdf.

Порядок розроблення, моніторингу, періодичного перегляду та закриття освітніх програм
https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/PRMPPZ_OP.pdf.

Яким чином та з якою періодичністю відбувається перегляд ОП? Які зміни були внесені до ОП за результатами останнього перегляду, чим вони були обґрунтовані?

Система внутрішнього забезпечення якості освіти в ДНУ передбачає, що перегляд освітніх програм відбувається щорічно. Критерії, за якими відбувається перегляд ОП, формуються на основі результатів щорічного моніторингу, з урахуванням оцінювання ОП стейкхолдерами, так і внаслідок проведення аналізу попиту та пропозицій на ринку праці, моніторингу необхідності відкриття нових спеціальностей (освітніх програм, спеціалізацій), прогнозування розвитку галузей та потреб суспільства. Моніторинг та перегляд ОП відбувається за участю зацікавлених сторін (студентів, роботодавців, науково-педагогічних працівників) і передбачає проведення відповідних процедур, пов'язаних зі збором і аналізом інформації щодо змістовності та організації освітнього процесу. Процедура обговорення змін до ОП відбувається із залученням: НПП, здобувачів, випускників і роботодавців з урахуванням прогнозування розвитку галузей знань та потреб суспільства. Внесення змін до ОП ухвалюється вченою радою ДНУ. Перша редакція ОП «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем була затверджена Вченою радою ДНУ від 22.04.2019 р., пр. №11, редакція №2 ОП від 10.09.2020 р., пр. №1 і пов'язана з оновленням змісту ОП відповідно до вимог стандарту ВО зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, затвердженого наказом МОН від 04.03.2020 р. № 384, та з урахуванням рекомендацій стейкхолдерів, експертів з акредитації інших ОП ДНУ, також змінено структуру ОП, підходи щодо формування циклів загальної загальні компетентності за ОП та професійної підготовки (містить базові та фахові дисципліни). У редакції ОП 2020 р. було значно розширено можливості формування індивідуальної траєкторії навчання здобувача, оскільки вибіркові дисципліни стали обиратися не із переліку 2-3 дисциплін часто подібних за змістом, а із широкого кола дисциплін двох вибіркового каталогів: університетського та факультетського, загальним обсягом у 60 кредитів. Вибіркові компоненти починають вивчатися із 2 курсу. Для набору 2021/2022 н.р. були внесені зміни у перелік ОК, схвалені рішенням ВР ДНУ від 24.06.2021 р., пр. № 13. За результатами анкетування стейкхолдерів запропоновано введення до ОП за напрямом поглиблення та розширення мовної підготовки.

Зміни в ОП у третій редакції, затверджені рішенням ВР ДНУ від 24.12.2021р., пр. №6, стосувалися змін до працевлаштування випускників і були зроблені відповідно до Наказу Міністерства економіки України № 810 від 25.10.2021 р. «Про затвердження Зміни №10 до національного класифікатора ДК 003:2010». Зміни, схвалені ВР від 22.09.2022, пр. №2 та 27.06.2023 р., пр. №12, стосувалися змін щодо переліку освітніх компонентів ОП (відповідно до рекомендацій стейкхолдерів) і були спрямовані на оптимізацію освітнього процесу у ДНУ. Внесення змін від 26.09.2024 р., пр. № 2 у зв'язку зі змінами до стандарту згідно з наказом МОН України від 13.06.2024 р. № 842 для наборів 2021-2024 рр.). Редакція №4 для набору 2024/2025 н.р. затверджена від 21.12.2023 р., протокол № 4 з метою модернізації ОП.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх пропозиції беруться до уваги під час перегляду ОП

Здобувачі вищої освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості як партнери. До складу робочої групи з розробки ОП «Готельно-ресторанна справа» введено здобувачку ОП Копаницю Дарину Валеріївну. Позиція здобувачів ВО береться до уваги під час перегляду ОП в процесі обговорення та затвердження ОП на науково-методичних і вчених радах факультету економіки та університету, членами яких є студенти університету – активісти самоврядування. На факультеті економіки створене та активно працює Бюро із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності факультету (http://www.dnu.dp.ua/view/biuro_jakosti_fe), до якого входять голова Ради студентів факультету економіки й по одному представнику здобувачів кожної випускової кафедри факультету економіки. Наприкінці кожного семестру відбуваються опитування здобувачів щодо якості викладання, матеріальної та інформаційної забезпеченості навчання, побажань до змісту та форм навчання. Централізоване анонімне опитування здобувачів щодо змісту та якості викладання навчальних дисциплін; якості освітнього середовища; ефективності діяльності університетських підрозділів проводиться кожного семестру перед сесією. Обов'язково за окремою анкетною проводиться опитування випускників ОП. Позиція здобувачів береться до уваги при складанні тем лекційних та практичних занять за обов'язковими ОК, а також при формулюванні тематики курсових і кваліфікаційних робіт.

Яким чином студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення

якості ОП?

Функціонування студентського самоврядування в ДНУ регламентується пакетом документів: Положення про студентське самоврядування у ДНУ ім.О.Гончара <https://surl.li/gwmaos>, Положення про студентське самоврядування ДНУ від 23.08.2024 р. <https://surl.li/vzfgdt>, Положення Про організацію діяльності заступника голови ради студентів з питань гуртожитків ДНУ від 23.08.2024 р. <https://surl.li/rsmhzl>, тощо. Залучення студентського самоврядування до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП відбувається на основі Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДНУ https://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Yakist'_osvity_DNU_2020.pdf. Члени Ради студентів факультету економіки й Ради студентів ДНУ вносять пропозиції щодо змісту ОП та організації освітнього процесу, беруть участь в обговоренні, перегляді, внесенні змін й затвердженні ОП на засіданнях Ради із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності і Бюро із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності факультету, вчених радах відповідно факультету й університету, беруть участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної роботи, призначення стипендій, організації дозвілля, оздоровлення, побуту та харчування студентів.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання залучені до періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості

На засіданнях робочої групи й засіданнях кафедри за участю потенційних роботодавців ТОВ «Оптіма Хотел Менеджмент», кафе «Express Food» та ТОВ «МЕНОРА ЛТД», ФОП Ганза І.В. розглядалися й ухвалювалися зміни до ОП 2021 р., пов'язані з включенням освітніх компонентів (наприклад, ОК 2.30 «Івент-технології та індустрія МІСЕ»), що відповідають сучасним тенденціям ринку праці й розвитку сфери готельного та ресторанного бізнесу. В процесі обговорення з роботодавцями було запропоновано звернути увагу на формування результатів навчання спрямованих на застосування івент-технологій та навички організації проведення МІСЕ заходів у закладах готельно-ресторанного господарства. Відгуки, які надають керівники виробничої практики від підприємства щодо оволодіння здобувачем компетентностей, демонстрації результатів навчання, враховуються при перегляді ОП. Під час «Дня кар'єри» з роботодавцями обговорюється зміст та шляхи формування компетенцій, необхідних для успішної професійної діяльності випускників. Ці відзиви і пропозиції враховуються при перегляді ОП.

Опишіть практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП (зазначте в разі проходження акредитації вперше)

Перший випуск здобувачів вищої освіти ДНУ за ОП «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа відбувся у червні 2024 р. Інформацію про працевлаштування випускників інших ОП збирають випускові кафедри, на факультетах створені бази даних щодо місць працевлаштування випускників. Для ефективного сприяння працевлаштуванню студентів і випускників університету, за активної участі факультету та випускової кафедри, проводить ярмарки вакансій («День кар'єри», «Ярмарок вакансій») та цільові зустрічі потенційних роботодавців зі студентами та випускниками університету; здійснює аналіз попиту і пропозицій на ринку праці фахівців; інформує шляхом розповсюдження серед осіб, які навчаються в ДНУ, з використанням Інтернет та інших інформаційних ресурсів, довідникових матеріалів (інформаційні листки, оголошення, бюлетені, повідомлення тощо) з питань наявних вакансій на підприємствах і організаціях; підтримує зв'язок з роботодавцями, запрошує на зустрічі. Інформація про працевлаштування випускників за даною ОП буде корисною для профорієнтаційної роботи, дозволить популяризувати ОП серед майбутніх абітурієнтів.

Продемонструйте, що система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійсненого через опитування заінтересованих сторін

ДНУ має системний підхід до моніторингу та оновлення ОП, який передбачає аналіз зворотного зв'язку від усіх зацікавлених сторін (здобувачів, викладачів, роботодавців, випускників), а також швидке реагування на результати моніторингу. На рівні факультетів діють Бюро із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності. Зокрема, на факультеті економіки, до складу якого входить програма «Готельно-ресторанна справа», Бюро регулярно проводить засідання, де розглядаються результати опитувань здобувачів освіти та інших зацікавлених сторін. Наприклад, у звіті голови БЗЯВО за II семестр 2022/2023 н.р. було представлено результати анкетування та опитування студентів <https://surl.li/ooefnr>, за II семестр 2023/2024н.р. <https://surl.li/ukarbd>, що свідчить про систематичний підхід до збору та аналізу зворотного зв'язку. На університетському рівні функціонує Рада із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності, яка затверджує план роботи на кожен навчальний рік. У плані роботи на 2024/2025 н.р. <https://surl.li/lubfql> передбачено розгляд результатів опитувань та анкетувань здобувачів освіти, а також внесення змін до освітніх програм на основі цих результатів. Це свідчить про те, що університет забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу та активно залучає зворотний зв'язок для покращення якості освітніх програм. Таким чином, система забезпечення якості ДНУ передбачає регулярний моніторинг освітніх програм, зокрема «Готельно-ресторанної справи», та оперативне реагування на результати опитувань зацікавлених сторін, що сприяє постійному вдосконаленню освітнього процесу. Отже, система забезпечення якості освіти у ДНУ є гнучкою та ефективною, що дозволяє оперативно оновлювати освітню програму відповідно до результатів моніторингу та запитів зацікавлених сторін.

Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та рекомендації з останньої акредитації та акредитацій інших ОП були ураховані під час удосконалення цієї ОП?

З урахуванням проходження процедури акредитації ОП за різними ОП спеціальностей в ДНУ були внесені корективи щодо матеріально-технічного, інформаційного та навчально-методичного забезпечення освітнього процесу. За результатами проходження процедури акредитації за іншими освітніми програмами у ДНУ відбулися такі удосконалення: оновлена нормативна база освітнього процесу; розширено можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів; створена рада із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності (<http://surl.li/qcdir>), бюро із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності факультету економіки; оновлюється структура сайту ДНУ та репозиторій.

ДНУ враховує зауваження та рекомендації, наприклад, під час акредитації ОП «Маркетинг» було рекомендовано підвищити рівень англійської підготовки студентів. У відповідь на це університет розширив кількість дисциплін, що викладаються англійською мовою, та залучив до викладання викладачів, які володіють англійською мовою на рівні не менше B2. Таким чином, ДНУ систематично враховує результати зовнішнього забезпечення якості та рекомендації акредитаційних комісій для постійного вдосконалення освітніх програм, забезпечуючи їх відповідність сучасним вимогам ринку праці та стандартам вищої освіти. ОП «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем навчання вперше проходить повну процедуру акредитації.

Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП

Система внутрішнього забезпечення якості освітньої програми передбачає активну участь усіх зацікавлених сторін: здобувачів, викладачів, адміністрації, роботодавців та випускників. Вони залучені до процесів аналізу, моніторингу та вдосконалення ОП через різні механізми: опитування щодо якості освітнього процесу; участь у робочих та експертних групах; зворотний зв'язок після завершення дисциплін; робочі групи з розробки та оновлення ОП; науково-методичні семінари; проведення щорічного аналізу успішності здобувачів, рівня їхньої зайнятості після випуску; розгляд змін у законодавстві, міжнародних освітніх стандартах та впровадження відповідних коригувань в ОП тощо. На Вченій раді ДНУ, науково-методичній раді ДНУ, Раді із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності ДНУ, Бюро із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності факультету економіки обговорюються результати моніторингу освітньої діяльності за ОП, шляхи підвищення якості освітньої діяльності, відповідність національним ліцензійним умовам надання освітніх послуг. На рівні факультету обговорення якості освітнього процесу за ОП, його організації, кадрового, інформаційного й матеріального забезпечення, його відповідності ліцензійним й акредитаційним вимогам відбувається на засіданнях науково-методичної ради факультету економіки, вченої ради факультету, засідань деканату, зборів трудового колективу, засіданнях кафедр.

Продемонструйте, що в академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти

Формування культури якості освіти в академічній спільноті ДНУ є динамічним процесом, що потребує залучення всіх учасників освітнього процесу. Завдяки прозорим процедурам, постійному вдосконаленню освітніх компонентів, інноваціям і підтримці відповідальних цінностей, академічна спільнота може забезпечити високу якість освіти та адаптуватися до змінних вимог ринку праці.

У ДНУ працює Рада із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності, яка регулярно проводить засідання для обговорення та вдосконалення освітніх процесів. Університет регулярно оновлює освітні програми, враховуючи сучасні тенденції та вимоги ринку праці, що сприяє підвищенню якості освіти. Здобувачі активно залучаються до процесу забезпечення якості освіти через участь в опитуваннях, анкетуваннях та інших формах зворотного зв'язку. Це дозволяє враховувати їхні пропозиції та зауваження при вдосконаленні ОП та навчального процесу. У середовищі наукової спільноти формуються тенденції розвитку перспективних напрямків наукових досліджень. ДНУ сприяє професійному розвитку викладачів, організовуючи тренінги, семінари та інші заходи, спрямовані на підвищення педагогічної майстерності та ознайомлення з сучасними методами викладання; співпрацює з міжнародними партнерами, що дозволяє переймати передовий досвід у сфері забезпечення якості освіти та впроваджувати його в освітній процес.

9. Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюються права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?

У ДНУ імені Олеса Гончара права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу регулюються низкою внутрішніх нормативних документів, доступних для ознайомлення на офіційному веб-сайті університету <https://www.dnu.dp.ua>. Основні документи, що регулюють права та обов'язки учасників освітнього процесу: Статут ДНУ - установчий документ визначає загальні положення щодо діяльності університету, включаючи права та обов'язки учасників освітнього процесу https://www.dnu.dp.ua/view/statut_universitetu; Правила внутрішнього розпорядку ДНУ, встановлюють обов'язки та права працівників і студентів університету, а також регламентують організацію та забезпечення продуктивної праці та навчання <https://surl.li/fdvbli>; Колективний договір 2022-2026 - документ регулює трудові відносини між адміністрацією та працівниками університету, визначаючи їхні права та обов'язки <https://surl.li/iltyxr>. Положення про організацію освітнього процесу - описує порядок організації навчального процесу, права та обов'язки студентів і викладачів https://www.dnu.dp.ua/view/polozhennya_osvitnya_dijalnist. Також нормативні документи розміщені у відкритому доступі на офіційному веб-сайті ДНУ в розділі «Нормативна база освітнього процесу», що забезпечує вільний доступ до них для всіх учасників освітнього процесу, включаючи здобувачів освіти, викладачів та адміністративний персонал

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проєкту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів).

У розділі «Пропонується до обговорення» на офіційному сайті університету https://www.dnu.dp.ua/view/program_osvitnih_program публікуються проєкти освітніх програм для збору зауважень та пропозицій від стейкхолдерів. Пропозиції та зауваження за проєктами освітніх програм надсилати на електронну адресу: nmv@365.dnu.edu.ua. Крім того, інформація про обговорення освітніх програм може бути розміщена на офіційних сторінках факультетів та кафедр у соціальних мережах. Наприклад, кафедра туристичного бізнесу та гостинності ДНУ використовує свій Instagram-акаунт для інформування про такі заходи https://www.instagram.com/kafedra_tbg/?utm_source=chatgpt.com Таким чином, ДНУ забезпечує прозорість та відкритість процесу розробки та вдосконалення освітніх програм, залучаючи до нього всіх зацікавлених учасників.

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

https://www.dnu.dp.ua/view/osvitni_programy
https://www.dnu.dp.ua/view/np_bacalavr
<https://repository.dnu.dp.ua/file/name%3D241%20%Do%93%Do%BE%D1%82%Do%B5%Do%BB%D1%8C%Do%BD%Do%D1%80%Do%B5%D1%81%D1%82%Do%BE%D1%80%Do%Bo%Do%BD%Do%BD%Do%Bo%20%D1%81%Do%BF%D1%80%Do%Bo%Do%B2%Do%Bo&documentType%3D1020>
https://www.dnu.dp.ua/view/uvk_2024-2025
https://www.dnu.dp.ua/view/fek_24-25
<https://econom-faculty.dp.ua/cafs/%d0%ba%d0%bo%d1%84%d0%b5%d0%b4%d1%80%d0%bo-%d1%82%d1%83%d1%80%d0%b8%d1%81%d1%82%d0%b8%d1%87%d0%bd%do%be%do%b3%do%be-%d0%b1%d1%96%do%b7%do%bd%do%b5%d1%81%d1%83-%d1%82%do%bo-%do%b3%do%be%d1%81%d1%82/>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильними сторонами ОП є: орієнтація ОП на специфіку регіонального ресурсного потенціалу Дніпропетровської області та розширення компетентностей майбутнього випускника ОП ДНУ з акцентом на івент-менеджмент у сфері обслуговування; системна співпраця із зовнішніми та внутрішніми стейкхолдерами, що сприяє постійному розвитку ОП відповідно до динамічних змін галузі сфери обслуговування в цілому і сфери гостинності, зокрема; практикоорієнтована модель навчання на ОП, яка дозволяє закріпити отримані знання та навички в реаліях готельно-ресторанного бізнесу, зокрема можливість проходження практичної підготовки та стажування на базах, як підприємств України, так і за кордоном, на посадах хостес, офіціантів, барменів, а також працівників відділів Reception і Guest Relation; широкі можливості для формування індивідуальної освітньої траєкторії; впровадження наукової складової (ОК 2.13 Основи наукових досліджень) в ОП сприяє формуванню й розвитку наукового потенціалу здобувачів та їхньому саморозвитку. ОП відповідає сучасним вимогам ринку праці, враховує нові тенденції у готельно-ресторанному бізнесі, зокрема впровадження сучасних технологій. Програма акцентує увагу на розвитку комунікаційних, управлінських та інших соціальних навичок, які важливі для успіху в галузі. Слабкими сторонами ОП можна визнати: відсутність більш розгалуженої системи договірних відносин щодо організації практики та стажування з підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, а також ЗВО Євросоюзу. В цілому, освітня програма «Готельно-ресторанна справа» має сильні сторони, які можуть сприяти підготовці конкурентоспроможних фахівців, але також потребує вдосконалення в певних аспектах для досягнення максимальної ефективності.

Якими є перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років? Які конкретні заходи ЗВО планує здійснити задля реалізації цих перспектив?

Перспективи розвитку ОП "Готельно-ресторанна справа" упродовж найближчих трьох років можуть включати такі напрямки:

1. Адаптація до змін у ринку праці. ОП буде регулярно оновлюватися відповідно до нових тенденцій і вимог ринку, зокрема у сфері цифровізації та екологічних практик. Зокрема внаслідок недостатньо розвиненості кейтерингу на ринку готельно-ресторанного бізнесу, постає необхідність впровадження ОК щодо викладання даного напрямку, що урізноманітнить можливості адаптування до змінних потреб ринку.
2. Зміцнення партнерства з бізнесом. Залучення більше роботодавців для участі у формуванні навчальних планів та проведення практичних занять.
3. Розширення міжнародної співпраці. Залучення іноземних партнерів для обміну досвідом здобувачів та викладачів, а також участь у міжнародних програмах стажувань. Зокрема, передбачається залучення досвідчених

фахівців-практиків до проведення практичних занять на умовах зовнішнього сумісництва з попереднім обґрунтуванням їхньої кваліфікації щодо дисципліни. Серед перспектив розвитку ОП розглядаються можливість викладання окремих освітніх компонентів іноземною мовою. З метою оволодіння новими методиками викладання, ознайомлення з освітнім процесом в закордонних ЗВО планується проходження міжнародного стажування викладачами ОП (2025-2026 рр). Заплановане розширення можливостей здобувачів щодо проходження практичної підготовки шляхом збільшення кількості довгострокових угод про практику, запрошення випускників ОП для проведення майстер-класів і тренінгів.

Обов'язковою умовою розвитку ОП є необхідність моніторингу та періодичного перегляду даної ОП із активним залученням роботодавців, випускників і здобувачів освіти. А також подальше дотримання принципів академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти та всіх учасників освітнього процесу ДНУ. Динамічність спеціальності «Готельно-ресторанна справа» передбачає постійне оновлення навчально-методичного забезпечення освітніх компонент ОП, їх поповнення й удосконалення та розміщення в цифровому репозиторії ДНУ у вільному доступі для здобувачів. Наукова складова ґрунтуватиметься на проведенні актуальних наукових досліджень НПП із залученням здобувачів вищої освіти, стимулюванням їх до участі у Всеукраїнських й Міжнародних конкурсах й олімпіадах зі спеціальності, започаткуванням нової науково-дослідної теми кафедри, участі у Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Економіка і менеджмент 2025: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку» (квітень 2025 р).

Ці заходи сприятимуть подальшому розвитку ОП «Готельно-ресторанна справа» та підвищенню її конкурентоспроможності на ринку освітніх послуг.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Оковитий Сергій Іванович

Дата: 11.03.2025 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
ОК 2.18 Курсова робота з дисципліни «Бізнес-проекти у сфері гостинності»	курсова робота (проект)	ПП_241_ОК 2.18 MP.pdf	d6M22lOPxiKFIrJcc5grrfsiRfokErpYgv6p xUCmXGU=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.19 Міжнародні стандарти якості у сфері гостинності	навчальна дисципліна	ПП_241_ОК 2.19.pdf	+5ZmIFwSrZK9ZZhePjGT4jYeMokZ+eyH H8JbfMQGgdw=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.20 Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)	навчальна дисципліна	ПП_241_ОК 2.20.pdf	cFqiNgljwTul48JxMXH4XNWFYxGewD MXvcfluib4GQ=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.21 Інформаційне та документальне забезпечення в готелях та ресторанах	навчальна дисципліна	ПП_241_ОК 2.21.pdf	s6iEK6GAXZSMUb2NAWch4ixuVBOT17P c2/5vAIfIIDA=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.22 Тренінг курс «Тренди готельно-ресторанного бізнесу»	навчальна дисципліна	ПП_241_ОК 2.22.pdf	KaCwRrMLhftVYV4Rk+6loQrb5gATGpL IB6YOHoTtKk=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint, MS SharePoint, Zoom)
ОК 2.23 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	ПП_241_ОК 2.23.pdf	PtoZvIoQB+zkhF8uH7i128Wr2KicPodHk 4A1N3RoLDY=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.24 Розрахункові операції в готельному та ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	ПП_241_ОК 2.24.pdf	eY+TmD9/ffb0R/1rG QRFjMPxVo05civZn n725UxeMEE=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.25 Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	ПП_241_ОК 2.25.pdf	FsKFKDcMyUcmwot Mrz6qB2yOTDwZGf ETRnCQGoeZb9M=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.26 Безпека та запобігання злочинності в	навчальна дисципліна	ПП_241_ОК 2.26.pdf	V/hTfFkPtdMx8MTu 437Y6d5T4MzfmMx FJZm5oK2QUJw=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації

закладах гостинності				дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.27 Конференц-сервіс та каворкінг	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.27.pdf	jps6yVc6iTSuBo6ZHPhQayqlXijtpbTReoqj7TyPstg=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.28 Кадрова політика в готелях та ресторанах	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.28.pdf	wkwcjBdgMFnIPOHOpwAEUqgn8enBC2dFanf51uclTk=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.29 Санаторно-курортна діяльність	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.29.pdf	MvqWujiJqZ3ogGf+67gZivI/dxZQYZB5cUX+v3woAdI=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.30 Івент-технології та індустрія MICE	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.30.pdf	m//4R8XRmQds73BjPQiRHhkLhc1gG5htP/5FqjxiYPA=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.31 Навчальна практика: ознайомлювальна	практика	ПП_241_OK 2.31.pdf	NuLwXFCyUm6ZWZXmMI4s/alzXPGNG7/BVFypUMWOnBI=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS PowerPoint)
ОК 2.32 Навчальна практика: технологічна	практика	ПП_241_OK 2.32.pdf	ofjWK43OWHA9OEAnbr3FkuylfdlqxJsfskoGyiOZ/qU=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS PowerPoint).
ОК 2.33 Виробнича практика: виробнича	практика	ПП_241_OK 2.33.pdf	D7VnGzdCtdo7ueH7uSIcxx47qTX+NTq9tXwlSqRxtfs=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS PowerPoint)
ОК 2.34 Виробнича практика: переддипломна	практика	ПП_241_OK 2.34.pdf	RouBpTobt3j8vFz+qZiKvFz+QuZhiyD98dtH1a+VeyQ=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS PowerPoint)
ОК 2.35 Атестаційний екзамен	підсумкова атестація	ПП_241_OK 2.35.pdf	x/eaq1SoTCn/TQoOj/6gb4uuCLwR1e8NsGoSR8YZQ=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS PowerPoint)
ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	ПП_241_OK 2.36_МР_КР.pdf	6XDQaQkSzKjcNWr299JbjoDCfHV8WJlQ7XpWnm+iUMM=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання

				передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS PowerPoint)
ОК 2.17 Бізнес-проекти у сфері гостинності	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.17.pdf	i4MLhOk4KDBVp87X1oImjqkU+XL8xn/s4FSmoWKP+BQ=	Мультимедійне обладнання; графічні засоби; технічні засоби: звуко- і відеозаписи. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint, Microsoft Excel, Microsoft Word)
ОК 2.16 Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.16.pdf	yseTgFYFbjwBoiw6GHAtaKNeQTPvJvWQdazIOH81DSA=	Мультимедійне обладнання; графічні засоби; технічні засоби: звуко- і відеозаписи. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint, Microsoft Excel, Microsoft Word)
ОК 2.15 Міждисциплінарний курсовий проєкт	курсова робота (проєкт)	ПП_241_OK 2.15 MP.pdf	wmoaeRseAa/qXJtU/cUzkWBnSiRLqdpiaTsjSI2Xc=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.3 HoReCa - індустрія	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.3.pdf	oh3zXfRqPCoo48UUTdQzETJ6Tb3xxwat1GH5XP6l4Ro=	Мультимедійний проектор, ноутбук, програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 1.3 Безпека життєдіяльності та цивільний захист	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 1.3.pdf	5BOGWWhqMA7nYrjz71PQRfWxcF7Q3waiUYE3hIFxLgpA=	Персональні комп'ютери, ноутбуки, Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint, MS SharePoint, Zoom).
ОК 1.4 Філософія	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 1.4.pdf	1QUm64gyITQ1fVP1QzGECnbsgwOumETaAsQdXbmQs/8=	Мультимедійний проектор, ноутбук, Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365
ОК 1.5 Українська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 1.5.pdf	+aLroqDivnL/rrZJ1TVGoKYCii3pRot3uwCAouu+Bfc=	Мультимедійне обладнання (ноутбук). Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS PowerPoint)
ОК 1.6 Іноземна мова (англійська/німецька/французька)	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 1.6.pdf	sTejsiZ3VjbNQQqfP6GrE2EQeU6aA3yRx5KD2cVizeM=	Мультимедійний проектор, ноутбук, програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365
ОК 1.7 Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 1.7.pdf	kr15f/QQBZI9VNRMKOSZNMKIAZ3G7iF7K3jBU/YyVYY=	Мультимедійний проектор, ноутбук, програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 1.8 Інформаційні	навчальна	ПП_241_OK 1.8.pdf	meRPaP14w9bhoNU	Програми Microsoft Office, демо-

системи та комунікаційні технології в сфері обслуговування	дисципліна		7qaWXTp9p0nn9aQ AgG1l+xkWeoRw=	версія міжнародної електронної системи бронювання Amadeus. Портативний мультимедійний проектор Acer X118 (2019 р.). Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365
ОК 2.1 Історія розвитку міжнародного туризму та гостинності	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.1.pdf	KJ/b4+pTtrY+3ZrbF YY3dLSI8u5wgeVabi GWWfJLUPw=	Кабінет туризмознавства із застосуванням мультимедійної техніки (портативний мультимедійний проектор Acer X118), ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365
ОК 2.2 Мікроекономіка та макроекономіка	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.2.pdf	CsaULrALGV/kWW9 w1FvZDmKohZjGzo6 y+5qqCXMzXsQ=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365
ОК 2.14 Економіка та ціноутворення на підприємствах сфери гостинності	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.14.pdf	52b6LXV+jQm/2SW yKKJZTbCp7Fem/Vp FiWY9GYJp2qk=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.4 Комунікаційні процеси в сфері гостинності	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.4.pdf	WkAnz4UZkBAFoCU o3L+FpznGaiiCIP2G qYLyd3nAVOQ=	Програми Microsoft Office, демо-версія міжнародної електронної системи бронювання Amadeus. Портативний мультимедійний проектор Acer X118 (2019 р.). Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365
ОК 2.5 Товарознавство продовольчих та непродовольчих товарів	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.5.pdf	XHkSlCs6t8tUKSCQ YK5B9oHmoyYw/az oarlCmgLXoPw=	Мультимедійний проектор, з екраном або мультимедійна дошка. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365
ОК 2.6 Культура поведінки та професійна етика в сфері гостинності	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.6.pdf	3lwDc9k89E9uhZS52 AVYDmO5onM6XAC vjQPa6lrMsGg=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365
ОК 2.7 Основи виробництва харчової продукції	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.7.pdf	ABeLqyK6gT6bSZg0 FkKon6eU9Jo5z3W XJIEohiV7gZY=	Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003, Autocad RM 21, телевізор 1шт. 2019 р., мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р, мікроскоп оптичний ОПТІКА В 193 40X-1600x 2018 р., ІДК-ЗМУ-1.00.000 калібрування 2018 р., центрифуга лабораторна MPW-56 2018 р., іонімір лабораторний I-160MI 2018 р., рН метр рН-150MI 2017 р., рефрактометр УРЛ-1 2016 р., ваги 2шт., фотоелектроколориметр КФК-2017 р., шафа сушильна СНОЛ 2018 р., магнітна мішалка 1шт. 2019 р, титрувальні установки 2шт., хімічний посуд,

				електроплита 2008, під муфельна 2008 р. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365
ОК 2.8 Організація готельного бізнесу	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.8.pdf	afeSCSriWvFGDAPG gjrcmfet+ENstDleT+ VXXturHXk=	Програми Microsoft Office, демо-версія міжнародної електронної системи бронювання Amadeus. Портативний мультимедійний проектор Acer X118 (2019 р.). Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365
ОК 2.9 Дизайн та стилістика візуальних комунікацій готелів та ресторанів	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.9.pdf	vIvRVgpolxokoDRY3 oQ3iLnvPBA7n5ibaQ JuaLXQNxA=	Мультимедійне обладнання. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365
ОК 2.10 Організація обслуговування в закладах гостинності	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.10.pdf	+EXLEA5LNEdc5IM hUl/orGMS7yUKyeH UbsfL7rCX6yo=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint).
ОК 2.11 Організація ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.11.pdf	g/iAfiyDrj8y5pl/2hht 1bJRsR96NyGS2bUo rcOn344=	Мультимедійне обладнання. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.12 Мікробіологія, гігієна та санітарія	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.12.pdf	dIO1vSzHCVdaS7Q+ FD7hztVH/odjBk4U oznA6FSMytg=	Автоклав – ВК75 – 2 шт.; термостат ТС-80М-2 – 3 шт.; мікроскопи «Біолам» - 20 шт., «Granit W10» - 3 шт., стерильний бокс – 2 шт., ваги Т-1, Т-2 – 4 шт.. лабораторний посуд, дозатори; культури мікроорганізмів; живильні середовища для культивування різних фізіологічних груп мікроорганізмів; Мультимедійне обладнання, програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Forms, MS PowerPoint)
ОК 2.13 Основи наукових досліджень	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 2.13.pdf	tQqHPi6BDVPOqlhA vrbqw5WoKPolN1U R+SKJcMH3v44=	Мультимедійний проектор, ноутбук. Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365 (MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint, MS Share Point)
ОК 1.2 Історія та культура України	навчальна дисципліна	ПП_241_OK 1.2.pdf	XX+4fQLSHUpmzm zaossBdzz76d6kt21p voCkociAerQ=	При вивченні дисципліни передбачається використання мультимедійних засобів (проектор, ноутбук для демонстрації мультимедійних презентацій на лекційних заняттях). Програмне забезпечення: для організації дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365
ОК 1.1 Фізична	навчальна	ПП_241_OK 1.1.pdf	3IsFiijR7bK9rUuQ	Аудіо обладнання, щити

культура	дисципліна		hG+hfdruLBCT8UO p5I764nECE=	баскетбольні, ворота гандбольні, шведська стінка, стійка для волейболу, бруси гімнастичні, перекладина, гімнастичний кінць, колода гімнастична, гімнастичний килим 12 х12 м, розмітки для стрибків з місця, столи настільного тенісу, місце для виконання вправ зі скакалками, щити баскетбольні, волейбольні стійки, стійки бадмінтонні, ворота футбольні, стійки для тенісу, стіл для армреслінгу, тренажер для згинання-розгинання спини «Гіперекстензія», стінка гімнастична, мат гімнастичний, тренажер «Мультистанція», комплекс тренажерів, штанги, гири, тренажери для підвищення витривалості: механічна бігова доріжка, велотренажер, бігова доріжка електрична, тренажер для веслувальників, орбітрек, футболи, силові спортивні тренажери, тренажер для жиму лежачи, лава для пресу, гантелі професійні, скакалки, обручі, палиці гімнастичні, еспандери, комплекс «Здоров'я» (лавка для преса +навіс для преса з упору на руки до шведської стінки), профілактор Евмінова, тренажер зі становою тягою, стіл масажний, татамі 12х24 , канат, бігові доріжки 8 х 400 м, стрибкова яма, майданчик для пляжного волейболу, смуга перешкод, рукохід, доріжки для плавання, пристрої для навчання плавання, виконання фізичних вправ на воді. У разі дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365
----------	------------	--	--------------------------------	--

* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

Таблиця 2. Зведена інформація про відповідність НПП освітнім компонентам

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
180473	Русакова Тетяна Іванівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Фізико-технічний факультет	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 080302 Гідроаеродинаміка, Диплом доктора наук ДД 009851, виданий 14.05.2020,	20	ОК 1.3 Безпека життєдіяльності та цивільний захист	Кваліфікація. Освіта: Диплом кандидата наук, серія ДК, номер 023779, дата 2014-09-23, виданий: Державний ВНЗ «Придніпровська державна академія будівництва та архітектури», науковий ступінь кандидат технічних наук, шифр та найменування наукової спеціальності екологічна безпека;

Диплом кандидата наук ДК 023779, виданий 23.09.2014, Атестат доцента АД 005474, виданий 26.11.2020, Атестат професора АП 003377, виданий 30.11.2021

тип документа
Диплом доктора наук, серія ДД, номер 009851, дата 2020-05-14, виданий:
Міністерство нвуки і освіти України, науковий ступінь Доктор технічних наук, шифр та найменування наукової спеціальності
Охорона праці; тип документа Атестат професора, серія АП, номер 003377, дата 2021-11-30, виданий:
Міністерствр освіти і науки Рішення вченої ради Дніпровський національний університит імені Олеся Гончара, вчене звання професор, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно: Безпеки житєдіяльності; тип документа Атестат доцента, серія АД, номер 005474, дата 2020-11-26, виданий:
Україна Міністерство освіти і науки, вчене звання доцент, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно: Кафедра безпеки житєдіяльності.
Підвищення кваліфікації:
1. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; програма «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи», 08.11-12-11 2021 рр.; сертифікат №89-400-Т36/2021 від 12.11.2021 р., 2 кредити;
2. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; програма «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність» 18.04-27.04.2022, сертифікат № 89-400-Т215/2022 від 27.04.2022 р., 2 кредити;
3. Національний технічний університет «Дніпровська політехніка», стажування за напрямом: «Підвищення

професійних компетентностей за спеціальністю «Технології захисту навколишнього середовища» 15.02-15.03.2022 р., довідка № 06-30/23 від 30.03.2022 р., 2 кредити;

4. Асоціація саперів України. Тренінг-курс «Навчання з попередження ризиків, пов'язаних із вибухонебезпечними предметами» 20.04-26.04.2022 р., сертифікат № 10000 від 26.04.2022 р., 1 кредит; затв. ВР ФТФ, пр. № 4 від 25.04.2023 р.

5. Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie. Completion of an international postgraduate practical internship «New and innovative teaching methods» 01.03-26.03.2021, certificate NR 2685/MSAP/2021, 26.03.2021. - 4 ECTS. затв. ВР ФТФ, пр. № 13 від 20.04.2021р.

6. Тренінг-курс «Професійний розвиток: управління та лідерство», 19.03.2024-27.03.2024 р., ДНУ, 2 кредити, сертифікат № 89-400-T152/2024 від 27.03.2024 р.

Виконання п. 38 Ліцензійних умов: 1,3,4,5,7,8,12,14,19. п.1) 1. Rusakova T. Modeling of separated flow over tailings storage facility. V IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2024, 1348(1):012018. (Scopus) <https://iopscience.iop.org/issue/1755-1315/1348/1>

2. Rusakova T. Research of the impact of automotive transport on the environment. Transport Means, 2024. 124–130. (Scopus)

3. Русакова Т.І., Войтенко Ю.В. Прогнозна модель оцінки стану забруднення атмосферного повітря автогнотранспортом. Збірник наукових праць НГУ. № 76. 2024. С. 250-261. (фахове видання) <https://doi.org/10.3327>

1/crpnmu/73.250
4. Русакова Т.І. Аналіз рівня виробничого травматизму. Український журнал будівництва та архітектури. № 1, 2024. № 2, 2024. 82–89. (фахове видання) <http://uajcea.pgasa.dp.ua/article/view/305447>
5. Rusakova T., Rusakova K. Evaluation of Emissions from Automotive Transport in Ukraine. Transport Means. P.1, 2023. 147–152. (Scopus)
2. Русакова Т.І. Математична модель накопичення відходів в Україні. Збірник наукових праць національного гірничого університету. 2023, № 72. 138-147. (фахове видання).
6. Русакова Т.І., Войтенко Ю.В. Прогнозування ризику виникнення хронічних захворювань у населення від забруднення повітряного середовища викидами гірничо-металургійного підприємства. Збірник наукових праць НГУ. № 73. 2023. С. 253-264. (фахове видання).
7. Русакова Т.І., Долженкова О.В. Прогнозування обсягів накопичених відходів. Український журнал будівництва та архітектури. №3, 2023. 86–93. (фахове видання).
8. Biliaiev M., Rusakova T., Dziuba S., Lapshin Y., Koval N. Assessment of radioactive contamination level of environment in case of accident at nuclear power plant. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 2023, 1156(1):012005. (Scopus).
9. Semenenko E., Medvedieva O., Biliaiev M., Rusakova T., Blyuss K. Numerical analysis of aerodynamic regime near tailings storage facility. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2023, 1156(1):012006. (Scopus).
10. Biliaiev M., Rusakova T., Biliaieva V. and all. Quick

computing numerical model of pollutant dispersion in urban street canyon. Transport Means. P.1, 2022. 10–17. (Scopus).

11. Biliaiev M., Rusakova T., Biliaieva V. and all. Predicting dust pollution in the passenger compartment. Transport Means. P.1, 2022. 206–212. (Scopus).

12. Biliaiev M., Rusakova T., Biliaieva V. and all. Analysis of temperature field in the transport compartment of the launch vehicle. Transport Means. P.1, 2022. 122–128. (Scopus).

13. Biliaiev M., Biliaieva V., Rusakova T., Klym V., Tatarko L. Development of a method for assessing air dustiness in the main fairing of the launch vehicle. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2022, 5(1-119), 17–25. (Scopus).

14. Biliaiev M., Pshinko O., Rusakova T., Biliaieva V., Śladkowski A. Mathematical modeling of the aeroion mode in a ca. Transport problems. 2022. V. 17. Is. 2. 46–56. (Scopus).

15. Русакова Т.І. Золотько О.В., Долженкова О.В., Войтенко Ю.В. Оцінювання зон забруднення від викидів промислових підприємств. Збірник наукових праць національного гірничого університету. 2022, № 70, 182–191. (фахове видання).

16. Biliaiev M., Pshinko O., Rusakova T., Biliaieva V., Śladkowski A. Computing model for simulation of the pollution dispersion near the road with solid barriers. Transport problems. 2021. V. 16. Is. 2. 73–86. (Scopus).

17. Biliaiev M., Kozachyna V., Biliaieva V., Rusakova T., Berlov O., Mala Y. Constructing a method for assessing the effectiveness of using protective barriers near highways to decrease the level of air pollution. Eastern-European Journal of

Enterprise Technologies. 2021, 6 (10-114), 30–39. (Scopus).

18. Biliaiev M., Rusakova T., Biliaiev V., Kozachyna, V., Oladipo, M. Road with Fan for Reducing Exposure to Traffic Emissions. Transport Means, 2021. 638–643. (Scopus).

п.3) 1. Біляєв М.М., Русакова Т.І., Берлов О.В. Мінімізація рівня хімічного забруднення атмосферного повітря на відкритій місцевості. Дніпро: Журфонд, 2021. 198 с. (монографія).

2. Rusakova T. Minimizing the level of chemical pollution in working areas at industrial sites with air suction system and neutralization. Modern science: challenges of today: Collective monograph. Bratislava, Slovakia, 2023. 49–89.

п.4) 1. Русакова Т.І., Гунько О.Ю., Біляєва В.В. Математичне моделювання в технологіях захисту довкілля. Дніпро: Журфонд, 2021. 48 с.

2. Русакова Т.І. «Технології основних виробництв», частина І. Машинобудування та металургія. Дніпро: Журфонд, 2021. 96 с. (Навчальний посібник)
https://files.fti.dp.ua/wp-content/uploads/tainas-items/1746/15232/posibnyk_tekhnolohii-osnovnykh-vyrobnytstv.pdf

3. Русакова Т.І., Золотько О.В., Долженкова О.В., Левицька О.Г., Войтенко Ю.В. Навчальний посібник для самостійної роботи з дисципліни «Безпека життєдіяльності та цивільний захист». Дніпро: ПП Вахмістров О.Є., 2022. 86 с.
https://files.fti.dp.ua/wp-content/uploads/tainas-items/1746/13700/sam.rob._bzhd-tatsz_p.doc_.pdf

4. Русакова Т.І., Золотько О.В., Долженкова О.В., Левицька О.Г.,

Войтенко Ю.В.
Навчальний посібник
з дисципліни
«Безпека
життєдіяльності та
цивільний захист».
Дніпро: ПП
Вахмістров О.Є., 2022.
148 с.
https://files.fti.dp.ua/wp-content/uploads/taimac-an-items/1746/13762/osnovn.pos._bzhd-tatsz_p.pdf

5. Русакова Т.І.
Методичні вказівки до
самостійної роботи з
дисципліни
«Комп'ютерне
проектування в
технологіях захисту
довкілля». Дніпро:
ПП Вахмістров О.Є.,
2023. 44 с.
https://files.fti.dp.ua/wp-content/uploads/taimac-an-items/1746/15089/samrobota.-metodychni-vkazivky_kptzns.pdf

6. Русакова Т.І.
Методичні вказівки до
виконання
практичних робіт з
дисципліни
«Комп'ютерне
проектування в
технологіях захисту
довкілля» Дніпро: ПП
Вахмістров О.Є., 2023.
50 с.
https://files.fti.dp.ua/wp-content/uploads/taimac-an-items/1746/15012/metodychni-vkazivky_kptzns.pdf

7. Русакова Т.І.
Навчальний посібник
до вивчення
дисципліни
«Технології
екологічного
прогнозування».
Дніпро: ПП
Вахмістров О.Є.,
2023. 124 с.
https://files.fti.dp.ua/wp-content/uploads/taimac-an-items/1746/15131/posibnyk_tekhnolohii-ekolohichnoho-prohnozuvannia_repoz.pdf

8. Русакова Т.І.,
Левицька О.Г.,
Долженкова О.В.,
Войтенко Ю.В.
Методичні вказівки до
забезпечення
практичної підготовки
зі спеціальності 183
Технології захисту
навколишнього
середовища за

освітньою програмою «Екоаналітика та техногенна безпека». Дніпро, 2024. 33 с. https://files.fti.dp.ua/wp-content/uploads/tainac-an-items/2456/18130/metodychni-vkazivky-do-zabezpechennia-praktychnoi-pidhotovky-183-spetsialnist.doc_.pdf

9. Русакова Т.І., Войтенко Ю.В. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи зі спеціальності 183 Технології захисту навколишнього середовища за освітньою програмою «Екоаналітика та техногенна безпека». Дніпро, 2024. 41 с. https://files.fti.dp.ua/wp-content/uploads/tainac-an-items/2456/18190/metodychni-vkazivky-do-vykonannia-kvalifikatsiinoi-roboty-zi-spetsialnosti-183_1.pdf

п.5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня;
Захист докторської дисертації,
Придніпровська державна академія будівництва та архітектури,
спеціалізована вчена рада Д 08.085.01 30.01.2020 р., диплом ДД № 009851 14.05.2020 р.

п.7) 1. Офіційний опонент Григор'євої Є.С. м. Дніпро, «Удосконалення ризик-орієнтованого підходу до оцінювання умов праці на основі впровадження інтегрального показника», 08.02.2023 р. Спеціалізована вчена рада Д 08.085.01, 05.26.01 - охорона праці.
2. Член Спеціалізованої вченої рада Д 08.085.01 ПДАБА з 01.09.2022 р. наказ 530 від 06.06.2022 р.

п. 8) 1. Науковий керівник науково-дослідної роботи «Розробка способів і засобів утилізації техногенних та побутових відходів у

промислових центрах України», 0119U101167, ФТФ-27-19, 01.2019-12.2021 рр.

2. Науковий керівник науково-дослідної роботи «Дослідження сучасних проблем безпеки життєдіяльності та шляхи вирішення актуальних задач охорони довкілля», 0122U001327, 01.2022-12.2024 рр.

3. Член редакційної колегії Challenges and Issues of Modern Science. 2024. <https://cims.fti.dp.ua/j/tetiana-rusakova> п.12) 1. Біляєв М.М., Русакова Т.І. Оцінювання та забезпечення іонізації повітряного середовища в робочих зонах. Інформаційні технології в металургії та машинобудуванні – ITMM'2021, 16 – 18 березня 2021 р. Дніпро: Національна металургійна академія України. 284-286.

2. Русакова Т. І. Дослідження поширення забруднення від постійно діючих точкових джерел в одновимірному наближенні. Тиждень еколога – 2021. Міжнар. наук. симп-м, 18-20 жовтня 2021 р. Кам'янське: ДДТУ, 2021. 35–37.

3. Русакова Т.І., Біляєв М.М. Математичне моделювання в оцінці ризику хронічної інтоксикації. Комп'ютерне моделювання та оптимізація складних систем. VII між-наук.-техн. конф, 3-5 листопада 2021 р. Дніпро: Український державний хіміко-технологічний університет. 41–43.

4. Русакова Т.І., Біляєв М.М. Застосування екранування вздовж автодорог для зменшення газового навантаження на прилеглий території. Інформаційні технології в металургії та машинобудуванні: тези доповідей Міжнародної наук.-практ. конф., 18 травня 2022 р. Дніпро: НМетАУ, 2022. С. 282–284. <https://nmetau.edu.ua/mdiv/i2001/p4378>

5. Русакова Т.І. Застосування системи Autocad для комп'ютерного проєктування в технологіях захисту довкілля. Інформаційні технології в металургії та машино-будуванні: між-на наук.-практ. конф. 22 березня 2023 р. Дніпро: НМетАУ, 262-265.

6. Русакова Т.І., Несін О.С. Доцільність використання екранів для зниження рівня концентрації шкідливих домішок від автотранспорту. Тиждень студентської науки - 2022. Студенська науково-технічна онлайн конференція, 16-20 травня 2022. Дніпро: Національний технічний університет «Дніпровська політехніка», 2022. С. 255-256.
<https://science.nmu.org.ua/ua/conferences/week-of-studsci/zvit-2022.pdf>

7. Русакова Т.І. Оцінка стану небезпеки дорожньо-транспортного руху. Challenges and Issues of Modern Science. Т. 1. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара. Дніпро, 2023. С. 574-579.
<https://cims.fti.dp.ua/j/article/view/107/104>

8. Русакова Т.І. Математичне моделювання динаміки зміни дорожньо-транспортних пригод. Комп'ютерне моделювання та оптимізація складних систем. VIII між-наук.-техн. конф. 1-3 листопада 2023, м. Дніпро: «Український державний хіміко-технологічний університет». 69-71.
<https://udhtu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/11/zbirnyk-tez-kmoss-2023.pdf>

9. Русакова Т.І., Царенко В.В. Екоінноваційні аспекти обслуговуючої галузі. Всеукраїнська науково-технічна конференція молодих вчених та студентів «Еколого-енергетичні проблеми сучасності».

Одеський національний технологічний університет 11-12 квітня 2024 р. С. 17-18. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2024/materials_ekol_energ_probl_24.pdf

10. Русакова Т.І., Царенко В.В., Фоменко А.В. Оцінка рівня використання енергоефективних засобів у житлових оселях. Актуальні проблеми сучасної енергетики: матеріали VIII Всеукраїнської наук.- практи. інтернет-конф. студентів, аспірантів і молодих вчених (23 травня 2024 р., м. Хмельницький). Херсон: 2024. С. 150-151. https://kntu.net.ua/Conference_ARME.

11. Русакова Т.І. Інформаційне забезпечення в технологіях захисту довкілля. Інформаційні технології в металургії та машинобудуванні: матеріали доповідей міжнародної наук.- практи. конф. 10 квітня 2024 р. Дніпро: НМетАУ, С. 316-319. <https://doi.org/10.34185/1991-7848.itmm.2024.01.059>

12. Русакова Т.І. Оцінка стану небезпеки дорожньо-транспортного руху. Challenges and Issues of Modern Science. Т. 2. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара. Дніпро, 2024. С. 482-485. <https://cims.fti.dp.ua/j/article/view/184>

13. Русакова Т.І. Статистична оцінка обсягів накопичених відходів. Challenges and Issues of Modern Science. Т. 2. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара. Дніпро, 2024. С. 482-485. <https://cims.fti.dp.ua/j/article/view/184/189>

14. Русакова Т.І. Прогнозування рівня діоксиду сірки в атмосфері від стаціонарних та пересувних джерел забруднення.

						Challenges and Issues of Modern Science. Т. 3. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара. Дніпро, 2024. С. 312–319. https://cims.fti.dp.ua/j/article/view/235/230 п.14) Несін О.С. студент групи ТС-20-1, «Дослідження рівня забруднення повітря від автотранспорту в одновимірному наближенні», 2022 р. I етап Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт. п.19) Всеукраїнська екологічна Ліга, членський квиток №5727 від 07.02.2022 р.	
124425	Коломоєць Юрій Іванович	доцент, Основне місце роботи	Історичний факультет	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара, рік закінчення: 1982, спеціальність: , Диплом кандидата наук ИТ 011267, виданий 25.02.1987, Атестат доцента ДЦ 025392, виданий 13.12.1990	36	ОК 1.2 Історія та культура України	Кваліфікація. Освіта: Кандидат історичних наук, диплом кандидата наук ИТ 011267 від 25.02.1987 р.; атестат доцента ДЦ №025392 від 13.12.1990 р., кафедра політичної історії; диплом спеціаліста Г-II №041320 від 03.07.1982 р. Підвищення кваліфікації: 1. Сертифікат, курс «Школа для всіх: Безпечне шкільне середовище» №061438 від 5 жовтня 2021 р. ВУМ online (1 кредит) 2. Сертифікат, курс «Недискримінаційний підхід у навчанні», виданий ТОВ «ЕДЮКЕЙШНАЛ ЕРА» 03.10.2021 р. (32 години) 3. Сертифікат Всеукраїнського науково-методичного семінару «Безбар'єрність в освіті: практичні аспекти та перспективи», що проводився на базі Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини №190122-527 від 19.01.2022 (3 години). 4. Сертифікат № 89-400-Т52/2021 від 12 листопада 2021 р. тренінг-курс "Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи" (2 кредити)

5. Сертифікат, курс «Цифрові інструменти Google для закладів вищої, фахової передвищої освіти» №1GW-028 від 19.10.2021 р. (1 кредит).

6. Сертифікат за участь у серії вебінарів «International experience in the field of publishing. Successful publications in Scopus and Web of Science» №AA 2492, виданий компанією «Scientific publications» 17.09.2021 (1 кредит)

7. Сертифікат учасника XII Дніпропетровської обласної історико-краєзнавчої конференції «Історія Дніпровського Надпоріжжя» (0,5 кредиту)

8. Сертифікат, курс «Критичне мислення для освітян», виданий ГО «Прометеус» 20.05.2022 р. (1 кредит)

9. Сертифікат №89-400-Т265/2022, тренінг-курс «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», НМЦ ПДО ПК, 18 травня 2022 р., 60 годин (2 кредити).

10. Сертифікат, курс «Інформаційна гігієна. Як розпізнати брехню в соцмережах, в інтернеті та на телебаченні», Prometheus, 10.04.2023 (1,5 кредити)

11. Сертифікат курсу підвищення кваліфікації «Штучний інтелект та майбутнє освіти» від Експертного комітету з питань розвитку штучного інтелекту при Міністерстві цифрової трансформації України та ГО «Прогресивні», 7-23 листопада 2023 р., ШІ-0828, 30 годин (1 кредит)

12. Сертифікат, курс «Медіаграмотність: як не піддаватися маніпуляціям?», Prometheus, 15.04.2024, 30 годин (1 кредит)

13. Сертифікат за участь у XIV наукових читаннях «Питання аграрної історії

України»,
присвячених пам'яті
професора Д. П.
Пойди, 24 листопада
2023 року., 6 годин
(0,2 кредити)
14. Сертифікат
учасника XIII
Дніпропетровської
обласної історико-
краєзнавчої
конференції «Історія
Дніпровського
Надпоріжжя», 27–28
жовтня 2023 р., 6
годин (0,2 кредити)
15. Сертифікат №476
учасника проєкту
«Uni-Biz Bridge: Освіта
в умовах
невизначеності», 26-
29.08.2024, 9 год.

Виконання п.38
Ліцензійних умов:
1,4,12, 19.
п.1) 1. Коломоєць О.
Ю., Коломоєць Ю. І.
Проблеми вищої
жіночої освіти в
Російській імперії та
еміграція жінок до
Швейцарії у 1870-х
роках. Наукові праці
Кам'янець-
Подільського
національного
університету імені
Івана Огієнка.
Історичні науки. Т.42.
2023. С. 203–219.
2. Коломоєць О. Ю.,
Коломоєць Ю. І.
Висвітлення в пресі
УСРР судового
процесу Макса
Дитмара, Карла
Кіндермана та
Теодора Вольшта у
1925 р. Сучасні
дослідження з
німецької історії.
№48. 2022. С. 69–76.
3. Коломоєць О. Ю.,
Коломоєць Ю. І.
Еволюція взаємин
Михайла Драгоманова
та російської
революційної
еміграції в Швейцарії
наприкінці 1870-х –
на початку 1880-х
років. Наукові праці
Кам'янець-
Подільського
національного
університету імені
Івана Огієнка.
Історичні науки. Т. 34.
2021. С. 209–220.
4. Коломоєць Ю. І.
Початок виникнення
української політичної
еміграції в Швейцарії
у другій половині
1870-х рр. Проблеми
політичної історії
України: збірник
наукових праць.
Вип.15. 2020. С. 43–
49.

5. Коломоєць Ю. І. Конфлікт в середовищі російської політичної еміграції в Швейцарії 1870 р. Проблеми політичної історії України: збірник наукових праць. Вип. 14. 2019. С. 49– 57.

п.4) 1. Коломоєць О. Ю., Коломоєць Ю. І. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Методика позакласної роботи вчителя історії» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньою програмою Середня освіта (Історія). Дніпро, 2024. 27 с.

2. Коломоєць О. Ю., Коломоєць Ю. І. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Методика викладання історії» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньою програмою Середня освіта (Історія). Дніпро, 2024. 28 с.

3. Коломоєць Ю. І., Коломоєць О. Ю. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Історія та культура України» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньою програмою Журналістика. Дніпро, 2024. 29 с.

п.12) 1. Коломоєць Ю. І. Ставлення російської політичної еміграції до селянської та інших реформ 1860-1870-х років. Питання аграрної історії України: матеріали тринадцятих наукових читань, присвячених пам'яті Д.П.Пойди. Дніпро: Ліра, 2020. С. 89–93.

2. Коломоєць О. Ю., Коломоєць Ю. І. Тематика та зміст карикатур у газеті «Известия» в 1937 р. https://www.researchgate.net/publication/356784134_izvestia_article. 2021

3. Коломоєць О. Ю., Коломоєць Ю. І. Освітні заклади Катеринославської губернії у публікаціях

						<p>газети «Грядущаясмена» в 1924–1925 рр. XII Дніпропетровська обласна історико-краєзнавча конференція «Історія Дніпровського Надпоріжжя», 09.11.–12.11. 2021, м. Дніпро: матеріали доповідей. Дніпро: Ліра, 2021. С. 249–252.</p> <p>4. Коломоєць О. Ю., Коломоєць Ю. І. Антисемітська пропаганда у пресі в роки нацистської окупації (за матеріалами газети «Кам'янські вісті»). «Історія Дніпровського Надпоріжжя»: матеріали доповідей XIII Дніпропетровської обласної історико-краєзнавчої конференції, 27–28 жовтня 2023 р. [Електронне видання]. Дніпро: Середняк Т. К., 2023. С. 124-127.</p> <p>5. Коломоєць О. Ю., Коломоєць Ю. І. Дискусії щодо визначення поняття «куркуль» в пресі УСРР у 1920-х роках. Питання аграрної історії України: матеріали чотирнадцятих наукових читань, присвячених пам'яті Д.П.Пойди. Дніпро: Ліра, 2024. С. 105–114. п.19) Член Української асоціації дослідників освіти, сертифікат № 207/2024 від 01.01.2024.</p>	
42607	Жиленко Катерина Миколаївна	завідувач кафедри туристично го бізнесу та гостинності , Основне місце роботи	Факультет економіки	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний аграрний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050201 Аграрний менеджмент, Диплом доктора наук ДД 008893, виданий 15.10.2019, Диплом доктора філософії ДК 030601, виданий 03.03.2006, Диплом кандидата наук	21	ОК 2.27 Конференц-сервіс та каворкінг	<p>Кваліфікація : Освіта: Доктор економічних наук диплом ДД № 008893 від 15.10.2019 р., Атестат доцента 12 ДЦ № 019480 від 03.07.2008 р., Атестат професора АП № 005624 від 20.12.2023 р.</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної справи та фінансів , кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу за індивідуальною програмою за темою: "Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа" з 27.05.2024 по 28.06.2024 та з</p>

ДК 030601,
виданий
15.12.2005,
Атестат
доцента 12ДЦ
019480,
виданий
03.07.2008,
Атестат
професора АП
005624,
виданий
20.12.2023

02.09.2024 по
28.10.2024. Свідоцтво
ПС 39568620/15-24
від 31.10.2024,
загальним обсягом
180 годин/6 кредитів.
2. Навчально-
методичний центр
післядипломної освіти
та підвищення
кваліфікації ДНУ;
програма «Сучасні
інформаційні
технології у
освітньому процесі
вищої школи»
22.09.2020-
02.10.2020, свідоцтво
ПК №
02066747/000583.
3. Міжнародний
освітній проект "Схід-
Захід" за VIII
Міжнародною
програмою
підвищення
кваліфікації
керівників закладів
освіти і науки, а також
педагогічних та
науково-педагогічних
працівників за темою
"Разом із Визначними
Лідерами Сучасності:
Цінності, Досвід,
Знання,
Компетентності і
Технології для
Формування Успішної
Особистості та
Трансформації
Оточуючого Світу".
03.11.22 – 30.12.22,
180 годин, 6 кредитів
ECTS (з них 15 годин
інклюзивної освіти/
0,5 кредиту ECTS).
Присвоєна
кваліфікація
"Міжнародний
Керівник Категорії Б у
галузі Освіти та
Науки, відповідно до
кваліфікації
ЮНЕСКО" та
"Міжнародний
Вчитель/Викладач".
Сертифікат №9585 від
30 грудня 2022 року.
4. Навчально-
методичний центр
післядипломної освіти
та підвищення
кваліфікації ДНУ;
програма
«Професійна
діяльність у вищій
школі: методи,
мистецтво,
майстерність»
02.03.2023-
17.03.2023, свідоцтво
№ 89-400-Т27/2023
5. Університет
Кордови (Іспанія);
тренінг «Інноваційні
технології в туризмі:
стратегії, перспективи
розвитку» (10
годин/0,3 кредита)
27.03.2023-31.03.23.

6. Навчально-методичний центр післядипломної освіти, підвищення кваліфікації та до університетської підготовки ДНУ; програма «Підвищення професійного рівня за фахом» 24.05.2023-24.06.2023, свідоцтво № 89-400-83/2023

Виконання п.38
Ліцензійних умов:
1,3,4,7,8,11,12,14.19.
п.1) 1. Жиленко К.М., Яровенко Т.С., Самойленко А.О., Ставицька А.В. Основні аспекти сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму. Економіка. Фінанси. Право. 2024. № 5. С. 64-68. DOI: <https://doi.org/10.37634/efr.2024.5.12>
2. Жиленко К.М., Самойленко А.О., Ставицька А.В. Інновації та практики в менеджменті сфери гостинності. Вчені записки. 2024. № 36 (3). С.59-69. DOI: 10.33111/vz_kneu.36.24.03.06.040.046.
3. Zhylenko, K., Khalatur, S., Vinichenko, I., Trokhymets, O., Kriuchko, L. The formation of the international imperatives of the national (Food) security coefficient in Ukraine under globalization. Przegląd Strategiczny, 2020, (13), С 455–475 (1 др. арк.) DOI: 10.14746/ps.2020.1.28
4. Zhylenko K. Mechanism of reconciliation of multinational enterprises` interests in the context of globalization. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: економіка і управління. Том 31 (70) №5, 2020, С. 26-31. https://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/31_70_5/6.pdf
5. Жиленко К.М., Островський Д.В. Туристичний потенціал кіберпорту і перспективи його розвитку на

національному туристичному ринку. Економічні студії. Науково-практичний журнал. 4 (30) грудень 2020. С 97-101. [http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4\(30\)_2020.pdf](http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4(30)_2020.pdf)

6. Жиленко К.М., Краско М.М. Імплементція світового досвіду розвитку молодіжного туризму для України. Економічні студії. Науково-практичний журнал. 4 (30) грудень 2020. С 62-67. [http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4\(30\)_2020.pdf](http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4(30)_2020.pdf)

п.3) 1. Стратегія розвитку креативних індустрій в сфері обслуговування: теоретичні та практичні аспекти. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика /К.М. Жиленко, В.Є. Редько, А.О., А.О. Самойленко, В.А. Сливенко В., А.В.Ставицька – Дніпро. 2023. – 206 с. (с.6-46) (2,5 друк. арк. (внесок автора 1.5 д.а.)).DOI: 10.15421/512305URL: http://lib.dnu.dp.ua/rep/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf

2. Менеджмент міжнародного MICE-туризму: сучасність та тенденції. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика /К.М. Жиленко, В.Є. Редько, А.О., А.О. Самойленко, В.А. Сливенко В., А.В.Ставицька – Дніпро. 2023. – 206 с. (с.132-166) (2,13 друк. арк.внесок автора).DOI: 10.15421/512305. URL: http://lib.dnu.dp.ua/rep/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf

п.4) 1. Методичні рекомендації для підготовки до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «MICE - туризм» (для здобувачів вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 242 Туризм і рекреація, освітня програма

«Міжнародний туризм»)/ укл.: Жиленко К.М., Сливенко В.А., Дніпро, 2024. 38 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=17148

2. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. / укл. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О., Сливенко В.А., Ставицька А.В. Дніпро, 2024. 41 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868

3. Редько В.Є., Жиленко К.М., Самойленко А.О. Програма та методичні вказівки до проходження навчальної практики: технологічної для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: ДНУ, 2024. 38 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16555

4. Самойленко А.О., Жиленко К.М., Редько В.Є. Програма та методичні вказівки до проходження виробничої практики: виробничої для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: Дніпро, 2024. 42 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16556

5. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики (для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»). Дніпро, 2024. 49 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16557.

6. Жиленко К.М., Редько В.Є., Сливенко В.А., Фалько Є.А. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарного курсового проекту для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 242 Туризм. Електронний ресурс. 2023. 34 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=15873

п.7) 1. 17.05.21р. офіційний опонент на дисертаційну роботу Леонова Я. В. «Стратегія розвитку спортивної індустрії в умовах невизначеності», поданої до захисту на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальністю 08.00.03 – економіка та управління національним господарством.

п.8) Науковий керівник НДР «Міжнародний туризм і гостинність: концептуальні засади, проблеми, перспективи розвитку» (рішення вченої ради факультету економіки, протокол № 6 від 10 січня 2022р.). Державний реєстраційний номер: 0122U001407 Дата реєстрації: 10-02-2022

п.11) Надання маркетингово-консультаційних послуг Дніпропетровська торгово-промислової палати Договір №119 від 26.03.2019 (продовжено)

п.12) 1. Kateryna Zhylenko, Alina Shygalova. The modern format of international mīce events. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики Збірник наукових праць II Міжнародної науково-практичної конференції (28

квітня 2023 р.). С. 2-5 (0,2 друк. арк.). URL: [https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnuk_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnuk_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)

2. Жиленко К., Муштаг С. Основні тенденції організації гастрономічного туризму у Франції. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики збірник наукових праць II Міжнародної науково-практичної конференції (28 квітня 2023 р.). С. 20-23 (0,2 друк. арк.). URL: [https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnuk_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnuk_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)

3. Жиленко К., Подольна Р.. Глобальні драйвери міжнародного туристичного ринку. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики збірник наукових праць II міжнародної науково-практичної конференції (28 квітня 2023 р.). С. 23-26 (0,2 друк. арк.). URL: [https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnuk_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnuk_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)

4. Жиленко К., Руденко О. Фактори розвитку MICE туризму в Таїланді. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики збірник наукових праць II міжнародної науково-практичної конференції (28 квітня 2023 р.). С. 26-30 (0,2 друк. арк.). URL: [https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnuk_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnuk_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)

						<p>rism_ta_creativni_indu strii- suchasni_vukluky(28_ kvitnia_2023)_zbirnik _naukovuh_robit_mig narodnoi_naukovo- praktuchnoi_konferenc ii.pdf 5. Жиленко К., Почтовик А. Особливості й перспективи розвитку молодіжного туризму в дніпропетровській області. Туризм та креативні індустрії: сучасні ВИКЛИКИ Збірник наукових праць II Міжнародної науково-практичної конференції (28 квітня 2023 р.). С. 40- 43 (0,2 друк. арк.). URL: https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf п.14) 1. I етап Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності 242 Туризм за темою «розвиток міжнародного ринку гастрономічного туризму з використанням сучасних інформаційних та автоматизованих систем в умовах пандемії COVID-19» 2021-2022 н.р. Долгієр А.І. та Хрулькова К.А. п.19) 3 2021р. – член асоціації «Українська ресторанна асоціація» (свідоцтво №210). З 01.09.2019 р. - по теперішній час завідувач кафедри туристичного бізнесу та гостинності в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара.</p>	
29430	Самойленко Алла Олександрів на	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки	Диплом магістра, Дніпропетровс ький національний університет імені Олеся Гончара, рік закінчення: 2011, спеціальність: 050103 Міжнародні економічні відносини,	9	ОК 2.28 Кадрова політика в готелях та ресторанах	Кваліфікація Освіта: Диплом кандидата економічних наук ДК № 036608 від 01 липня 2016 р. за спеціальністю «Світове господарство і міжнародні економічні відносини». Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної

Диплом
кандидата наук
ДК 036608,
виданий
01.07.2016

справи та фінансів ,
кафедра туризму та
готельно-
ресторанного бізнесу
за індивідуальною
програмою за темою:
«Міжнародний
туризм та готельно-
ресторанна справа» з
27.05.2024 по
28.06.2024 та з
02.09.2024 по
28.10.2024. Свідоцтво
ПС 39568620/17-24
від 31.10.2024,
загальним обсягом
180 годин/6 кредитів.
2. Міжнародний
економічний форум за
темою «Економіка
відновлення міст» 22
– 23 березня 2023 р. 1
кредит ЄКТС (30 год.)
3. Навчально-
методичний центрі
післядипломної освіти
та підвищення
кваліфікації,
стажування з
02.06.2022 по
08.06.2022р. за
програмою
«Професійна
діяльність у вищій
школі: методи,
мистецтво,
майстерність»,
Сертифікат №89-400-
Т315/2022 від 08
червня 2022 року.
4. Міжнародне
науково-педагогічне
стажування у Вишій
школі туризму і
екології в Сухій
Бескидській (Польща)
за темою «Інноваційні
освітні технології:
європейський досвід
та його впровадження
у підготовку фахівців з
економіки, туризму та
готельно-ресторанної
справи» з 25 квітня по
06 липня 2022 року.
Сертифікат
№17/NS/2022 від 06
липня 2022 року. 6
кредитів ЄКТС (180
год.).
5. Навчально-
методичний центрі
післядипломної освіти
та підвищення
кваліфікації,
стажування з
16.11.2021 по
26.11.2021р. за
програмою «Сучасні
інформаційні
технології у
освітньому процесі
вищої школи»,
Сертифікат №89-400-
Т57/2021 від
26.11.2021 р.

Виконання п.38
Ліцензійних умов:
1,3,4,8,12,14,19.
п. 1)

1. Жиленко К.М., Яровенко Т.С., Самойленко А.О., Ставицька А.В. Основні аспекти сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму. Економіка. Фінанси. Право. 2024. № 5. С. 64-68. DOI: <https://doi.org/10.37634/efr.2024.5.12>

2. Жиленко К.М., Самойленко А.О., Ставицька А.В. Інновації та практики в менеджменті сфери гостинності. Вчені записки. 2024. № 36 (3). С.59-69. DOI: [10.33111/vz_kneu.36.24.03.06.040.046](https://doi.org/10.33111/vz_kneu.36.24.03.06.040.046)

3. Самойленко А.О. Тенденції реалізації індустрії гостинності в Дніпропетровській області. Інфраструктура ринку. Випуск 73/2023. с. 198 – 203. DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastructure73-33>

4. Zinchenko O., Privarnikova I. & Samoilenko A. Adaptive strategic management in a digital business environment. Baltic Journal of Economic Studies, 2022. Vol. 8. No. 3 (2022). P. 78 – 85. DOI: <https://doi.org/10.30525/2256-0742/2022-8-3-78-85> (Web Of Science Core Collection)

5. Pankova L., Uzbek D., Panchenko Y., Samoilenko A. & Privarnikova I. Impact of digitalization on the protection and implementation of the national economic interests. CuestionesPolíticas Vol. 40, No 74 (2022), 815-829. DOI: <https://doi.org/10.46398/questpol.4074.45> (Web Of Science Core Collection)

6. Самойленко А.О. Готельні мережі у глобальній індустрії гостинності. Інфраструктура ринку. Випуск 60/2021. с.21 – 24. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastructure60-4>

7. Самойленко А.О., Хрулькова К.А.

Креативність людського капіталу в готельній індустрії. Вчені записки ТНУ ім. В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. Том 32 (71). N 3, 2021. С. 19 – 23.
DOI:
<https://doi.org/10.32838/2523-4803/71-3-4>
8. Самойленко А.О., Сардак С.Е. Військовий потенціал регіональних об'єднань. Економічний простір. 2021. 165. С. 27 – 32.
DOI:
<https://doi.org/10.32782/2224-6282/165-5>
п 3)
1. Стратегії розвитку креативних індустрій в сфері обслуговування: теоретичні та практичні аспекти. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика /К.М. Жиленко, В.Є. Редько, А.О., А.О. Самойленко, В.А. Сливенко В., А.В.Ставицька – Дніпро. 2023. – 206 с. (с.6-46) (2,5 друк. арк. (внесок автора 1.5 д.а.)).DOI:
10.15421/512305URL:
http://lib.dnu.dp.ua/re/p/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf
п. 4)
1. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. / укл. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О., Сливенко В.А., Ставицька А.В. Дніпро, 2024. 41 с.
URL:
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868
2. Редько В.Є., Жиленко К.М., Самойленко А.О. Програма та методичні вказівки до проходження навчальної практики: технологічної для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським)

рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: ДНУ, 2024. 38 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16555

3. Самойленко А.О., Жиленко К.М., Редько В.Є. Програма та методичні вказівки до проходження виробничої практики: здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: Дніпро, 2024. 42 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16556

4. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики (для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування»). Дніпро, 2024. 49 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16557.

5. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 242 Туризм. / Укл.: Редько В.Є., Самойленко А.О. Електронний ресурс. Д. – 2021. – 33 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=14883

6. Методичні рекомендації до написання дипломних робіт за другим (магістерським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 242 Туризм. / Укл.: Редько В.Є., Самойленко А.О. Д.: РВВ ДНУ, 2020. 32 с. (2 д.а.). http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=13212

п. 8)
З 2021 р. – член

редакційної колегії фахового збірника наукових праць, економічні науки «Проблеми системного підходу в економіці.
<http://www.psaejrnl.nau.in.ua/editional-board>

З 2021 р. – член редакційної колегії журналу «Економіка, управління та адміністрування».
<http://ema.ztu.edu.ua/about/editorialTeam>
п. 12)

1. Самойленко А.О., Келдіярова Т.Р. Туризм як елемент дипломатії та міжнародного співробітництва. Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку. Том 9. Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 4-5 квітня 2024 р. Дніпро: Біла К.О., 2024. с. 53 – 39.

2. Самойленко А.О., Богатирьова А.О. Роль маркетингу та просування у міжнародному туристичному бізнесі. Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку. Том 9. Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 4-5 квітня 2024 р. Дніпро: Біла К.О., 2024. с. 31– 35.

3. Самойленко А.О., Муштат С. О. Роль інформаційних технологій в туризмі. Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку. Том 9. Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ.

конф., м. Дніпро, 4-5 квітня
2024 р. Дніпро: Біла К.О., 2024. с. 40 – 43.

4. Самойленко А.О., Біла А.О. Сучасні напрями розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку. Том 9. Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 4-5 квітня 2024 р. Дніпро: Біла К.О., 2024. с. 98 – 101.

5. Самойленко А.О. Розвиток індустрії гостинності в Дніпропетровській області. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики. зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 28 квітня 2023 р. Дніпро: Біла К.О., 2023. с. 133 – 136.

6. Самойленко А.О., Келдіярова Т.Р. Фактори конкурентного успіху туристичного підприємства на міжнародному ринку в умовах невизначеності. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики. зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 28 квітня 2023 р. Дніпро: Біла К.О., 2023. с. 49 – 53.

7. Самойленко А.О., Кузьменко В.В. Актуальність проектування туристичних продуктів м. Дніпро на міжнародний ринок. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики. зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 28 квітня 2023 р. Дніпро: Біла К.О., 2023. с. 54 – 56.

8. Самойленко А.О., Москаленко М.А. Національні парки Австралії як об'єкти міжнародного туризму. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики. зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., м.

						<p>Дніпро, 28 квітня 2023 р. Дніпро: Біла К.О., 2023. с. 56 – 62.</p> <p>9. Самойленко А.О., Плехунова О.Г. Особливості організації міжнародного туристичного бізнесу в сучасних умовах. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики. зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 28 квітня 2023 р. Дніпро: Біла К.О., 2023. с. 62 – 66. п. 14)</p> <p>2021-2022 н.р. здобувач за ОП Міжнародний туристичний бізнес» спеціальності 242 Туризм Хрулькова Катерина стала переможцем I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напрямку «Готельно-ресторанна справа», отримала диплом переможця I туру, тема роботи «Мотивація персоналу на підприємствах готельного бізнесу». п. 19)</p> <p>З 2018 р. та дотепер - член Всеукраїнської громадської організації «Українська організація економістів-міжнародників» Посвідчення №435 від 28.11.2018 р.</p>	
29430	Самойленко Алла Олександрівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки	<p>Диплом магістра, Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара, рік закінчення: 2011, спеціальність: 050103 Міжнародні економічні відносини, Диплом кандидата наук ДК 036608, виданий 01.07.2016</p>	9	<p>ОК 2.29 Санаторно-курортна діяльність</p>	<p>Кваліфікація Освіта: Диплом кандидата економічних наук ДК № 036608 від 01 липня 2016 р. за спеціальністю «Світове господарство і міжнародні економічні відносини».</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної справи та фінансів, кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу за індивідуальною програмою за темою: «Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа» з 27.05.2024 по 28.06.2024 та з 02.09.2024 по 28.10.2024. Свідоцтво ПС 39568620/17-24 від 31.10.2024, загальним обсягом</p>

180 годин/6 кредитів.
2. Міжнародний економічний форум за темою «Економіка відновлення міст» 22 – 23 березня 2023 р. 1 кредит ЄКТС (30 год.)
3. Навчально-методичний центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації, стажування з 02.06.2022 по 08.06.2022р. за програмою «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», Сертифікат №89-400-Т315/2022 від 08 червня 2022 року.
4. Міжнародне науково-педагогічне стажування у Вишій школі туризму і екології в Сухій Бескидській (Польща) за темою «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження у підготовку фахівців з економіки, туризму та готельно-ресторанної справи» з 25 квітня по 06 липня 2022 року. Сертифікат №17/NS/2022 від 06 липня 2022 року. 6 кредитів ЄКТС (180 год.).
5. Навчально-методичний центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації, стажування з 16.11.2021 по 26.11.2021р. за програмою «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи», Сертифікат №89-400-Т57/2021 від 26.11.2021 р.

Виконання п.38
Ліцензійних умов:
1,3,4,8,12,14,19.
п. 1)
1. Жиленко К.М.,
Яровенко Т.С.,
Самойленко А.О.,
Ставицька А.В.
Основні аспекти сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму.
Економіка. Фінанси.
Право. 2024. № 5. С. 64-68. DOI:
<https://doi.org/10.37634/efp.2024.5.12>
2. Жиленко К.М.,
Самойленко А.О.,

Ставицька А.В.
Інновації та практики
в менеджменті сфери
гостинності. Вчені
записки. 2024. № 36
(3). С.59-69. DOI:
10.33111/vz_kneu.36.24
.03.06.040.046

3. Самойленко А.О.
Тенденції реалізації
індустрії гостинності в
Дніпропетровській
області.
Інфраструктура
ринку. Випуск
73/2023. с. 198 – 203.
DOI:
<https://doi.org/10.32782/infrastructure73-33>

4. Zinchenko O.,
Privarnikova I.
&Samoilenko A.
Adaptive strategic
management in a
digital business
environment. Baltic
Journal of Economic
Studies, 2022. Vol. 8.
No. 3 (2022). P. 78 –
85.
DOI:
<https://doi.org/10.30525/2256-0742/2022-8-3-78-85> (Web Of
Science Core
Collection)

5. Pankova L., Uzbek
D., Panchenko Y.,
Samoilenko A.
&Privarnikova I. Impact
of digitalization on the
protection and
implementation of the
national economic
interests.
CuestionesPolíticas Vol.
40, No 74 (2022), 815-
829.
DOI:DOI:
<https://doi.org/10.46398/cuestpol.4074.45>
(Web Of Science Core
Collection)

6. Самойленко А.О.
Готельні мережі у
глобальній індустрії
гостинності.
Інфраструктура
ринку. Випуск
60/2021. с.21 – 24.
DOI:
<https://doi.org/10.32843/infrastructure60-4>

7. Самойленко А.О.,
Хрулькова К.А.
Креативність
людського капіталу в
готельній
індустрії.Вчені
записки ТНУ ім. В.І.
Вернадського. Серія:
Економіка і
управління. Том 32
(71). N 3, 2021.С. 19 –
23.
DOI:
<https://doi.org/10.32838/2523-4803/71-3-4>

8. Самойленко
А.О.,Сардак С.Е.
Військовий потенціал

регіональних об'єднань.
Економічний простір.
2021. 165. С. 27 – 32.
DOI:
<https://doi.org/10.32782/2224-6282/165-5>
п 3)
1. Стратегії розвитку креативних індустрій в сфері обслуговування: теоретичні та практичні аспекти. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика /К.М. Жиленко, В.Є. Редько, А.О., А.О. Самойленко, В.А. Сливенко В., А.В.Ставицька – Дніпро. 2023. – 206 с. (с.6-46) (2,5 друк. арк. (внесок автора 1.5 д.а.)).DOI:
10.15421/512305URL:
http://lib.dnu.dp.ua/repr/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf
п. 4)
1. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. / укл. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О., Сливенко В.А., Ставицька А.В. Дніпро, 2024. 41 с.
URL:
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868
2. Редько В.Є., Жиленко К.М., Самойленко А.О. Програма та методичні вказівки до проходження навчальної практики: технологічної для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: ДНУ, 2024. 38 с. URL:
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16555
3. Самойленко А.О., Жиленко К.М., Редько В.Є. Програма та методичні вказівки до проходження виробничої практики:

здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно–ресторанна справа. Д.: Дніпро, 2024. 42 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16556

4. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики (для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування»). Дніпро, 2024. 49 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16557.

5. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 242 Туризм. / Укл.: Редько В.Є., Самойленко А.О. Електронний ресурс. Д.– 2021. – 33 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=14883

6. Методичні рекомендації до написання дипломних робіт за другим (магістерським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 242 Туризм. / Укл.: Редько В.Є., Самойленко А.О. Д.: РВВ ДНУ, 2020. 32 с. (2 д.а.). http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=13212

п. 8)
З 2021 р. – член редакційної колегії фахового збірника наукових праць, економічні науки «Проблеми системного підходу в економіці. <http://www.psaejrnl.nau.in.ua/editional-board>

З 2021 р. – член редакційної колегії журналу «Економіка, управління та адміністрування». <http://ema.ztu.edu.ua/>

about/editorialTeam
п. 12)

1. Самойленко А.О.,
Келдіярова Т.Р.
Туризм як елемент
дипломатії та
міжнародного
співробітництва.
Економіка і
менеджмент 2024:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку. Том 9.
Мейнстрим розвитку
міжнародного
туризму та драйвери
конкурентоспроможн
ості HoReCa індустрії.
зб. наук. праць
Міжнар. наук.- практ.
конф., м. Дніпро, 4-5
квітня 2024 р. Дніпро:
Біла К.О., 2024. с. 53 –
39.

2. Самойленко А.О.,
Богатирьова А.О. Роль
маркетингу та
просування у
міжнародному
туристичному бізнесі.
Економіка і
менеджмент 2024:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку. Том 9.
Мейнстрим розвитку
міжнародного
туризму та драйвери
конкурентоспроможн
ості HoReCa індустрії.
зб. наук. праць
Міжнар. наук.-практ.
конф., м. Дніпро, 4-5
квітня 2024 р. Дніпро:
Біла К.О., 2024. с. 31–
35.

3. Самойленко А.О.,
Муштат С. О. Роль
інформаційних
технологій в туризмі.
Економіка і
менеджмент 2024:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку. Том 9.
Мейнстрим розвитку
міжнародного
туризму та драйвери к
конкурентоспроможн
ості HoReCa індустрії.
зб. наук. праць
Міжнар. наук.-практ.
конф., м. Дніпро, 4-5
квітня
2024 р. Дніпро: Біла
К.О., 2024. с. 40 – 43.

4. Самойленко А.О.,
Біла А.О. Сучасні
напрями розвитку
готельно-
ресторанного бізнесу.
Економіка і
менеджмент 2024:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку. Том 9.
Мейнстрим розвитку

міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 4-5 квітня 2024 р. Дніпро: Біла К.О., 2024. с. 98 – 101.

5. Самойленко А.О. Розвиток індустрії гостинності в Дніпропетровській області. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики. зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 28 квітня 2023 р. Дніпро: Біла К.О., 2023. с. 133 – 136.

6. Самойленко А.О., Келдіярова Т.Р. Фактори конкурентного успіху туристичного підприємства на міжнародному ринку в умовах невизначеності. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики. зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 28 квітня 2023 р. Дніпро: Біла К.О., 2023. с. 49 – 53.

7. Самойленко А.О., Кузьменко В.В. Актуальність проектування туристичних продуктів м. Дніпро на міжнародний ринок. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики. зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 28 квітня 2023 р. Дніпро: Біла К.О., 2023. с. 54 – 56.

8. Самойленко А.О., Москаленко М.А. Національні парки Австралії як об'єкти міжнародного туризму. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики. зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 28 квітня 2023 р. Дніпро: Біла К.О., 2023. с. 56 – 62.

9. Самойленко А.О., Плехунова О.Г. Особливості організації міжнародного туристичного бізнесу в сучасних умовах. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики. зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 28 квітня

						<p>2023 р. Дніпро: Біла К.О., 2023. с. 62 – 66. п. 14)</p> <p>2021-2022 н.р. здобувач за ОП Міжнародний туристичний бізнес» спеціальності 242 Туризм Хрулькова Катерина стала переможцем I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напрямку «Готельно-ресторанна справа», отримала диплом переможця I туру, тема роботи «Мотивація персоналу на підприємствах готельного бізнесу». п. 19)</p> <p>З 2018 р. та дотепер - член Всеукраїнської громадської організації «Українська організація економістів-міжнародників» Посвідчення №435 від 28.11.2018 р.</p>	
42607	Жиленко Катерина Миколаївна	завідувач кафедри туристичного бізнесу та гостинності, Основне місце роботи	Факультет економіки	<p>Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний аграрний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050201 Аграрний менеджмент, Диплом доктора наук ДД 008893, виданий 15.10.2019, Диплом доктора філософії ДК 030601, виданий 03.03.2006, Диплом кандидата наук ДК 030601, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 019480, виданий 03.07.2008, Атестат професора АП 005624, виданий 20.12.2023</p>	21	ОК 2.30 Івент-технології та індустрія МІСЕ	<p>Кваліфікація : Освіта: Доктор економічних наук диплом ДД № 008893 від 15.10.2019 р., Атестат доцента 12 ДЦ № 019480 від 03.07.2008 р., Атестат професора АП № 005624 від 20.12.2023 р.</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної справи та фінансів, кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу за індивідуальною програмою за темою: "Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа" з 27.05.2024 по 28.06.2024 та з 02.09.2024 по 28.10.2024. Свідоцтво ПС 39568620/15-24 від 31.10.2024, загальним обсягом 180 годин/6 кредитів. 2. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; програма «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи» 22.09.2020-02.10.2020, свідоцтво ПК № 02066747/000583. 3. Міжнародний</p>

освітній проект "Схід-Захід" за VIII Міжнародною програмою підвищення кваліфікації керівників закладів освіти і науки, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників за темою "Разом із Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, Досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу". 03.11.22 – 30.12.22, 180 годин, 6 кредитів ECTS (з них 15 годин інклюзивної освіти/ 0,5 кредиту ECTS). Присвоєна кваліфікація "Міжнародний Керівник Категорії Б у галузі Освіти та Науки, відповідно до кваліфікації ЮНЕСКО" та "Міжнародний Вчитель/Викладач". Сертифікат №9585 від 30 грудня 2022 року.

4. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; програма «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність» 02.03.2023-17.03.2023, свідоцтво № 89-400-Г27/2023

5. Університет Кордови (Іспанія); тренінг «Інноваційні технології в туризмі: стратегії, перспективи розвитку» (10 годин/0,3 кредиту) 27.03.2023-31.03.23.

6. Навчально-методичний центр післядипломної освіти, підвищення кваліфікації та до університетської підготовки ДНУ; програма «Підвищення професійного рівня за фахом» 24.05.2023-24.06.2023, свідоцтво № 89-400-83/2023

Виконання п.38 Ліцензійних умов: 1,3,4,7,8,11,12,14.19. п.1) 1. Жиленко К.М., Яровенко Т.С., Самойленко А.О., Ставицька А.В.

Основні аспекти сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму. Економіка. Фінанси. Право. 2024. № 5. С. 64-68. DOI: <https://doi.org/10.37634/efr.2024.5.12>

2. Жиленко К.М., Самойленко А.О., Ставицька А.В. Інновації та практики в менеджменті сфери гостинності. Вчені записки. 2024. № 36 (3). С.59-69. DOI: 10.33111/vz_kneu.36.24.03.06.040.046.

3. Zhylenko, K., Khalatur, S., Vinichenko, I., Trokhymets, O., Kriuchko, L. The formation of the international imperatives of the national (Food) security coefficient in Ukraine under globalization. Przegląd Strategiczny, 2020, (13), С 455–475 (1 др. арк.) DOI: 10.14746/ps.2020.1.28

4. Zhylenko K. Mechanism of reconciliation of multinational enterprises` interests in the context of globalization. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: економіка і управління. Том 31 (70) №5, 2020, С. 26-31. https://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/31_70_5/6.pdf

5. Жиленко К.М., Островський Д.В. Туристичний потенціал кіберпорту і перспективи його розвитку на національному туристичному ринку. Економічні студії. Науково-практичний журнал. 4 (30) грудень 2020. С 97-101. [http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4\(30\)_2020.pdf](http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4(30)_2020.pdf)

6. Жиленко К.М., Краско М.М. Імплементация світового досвіду розвитку молодіжного туризму для України. Економічні студії. Науково-практичний журнал. 4 (30) грудень 2020. С 62-67. <http://www.lef.lviv.ua/f>

iles/archive/journal/2020/4(30)_2020.pdf

п.3) 1. Стратегії розвитку креативних індустрій в сфері обслуговування: теоретичні та практичні аспекти. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика /К.М. Жиленко, В.Є. Редько, А.О., А.О. Самойленко, В.А. Сливенко В., А.В.Ставицька – Дніпро. 2023. – 206 с. (с.6-46) (2,5 друк. арк. (внесок автора 1,5 д.а.)).DOI: 10.15421/512305URL: http://lib.dnu.dp.ua/re/p/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf

2. Менеджмент міжнародного МІСЕ-туризму: сучасність та тенденції. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика /К.М. Жиленко, В.Є. Редько, А.О., А.О. Самойленко, В.А. Сливенко В., А.В.Ставицька – Дніпро. 2023. – 206 с. (с.132-166) (2,13 друк. арк.внесок автора).DOI: 10.15421/512305. URL: http://lib.dnu.dp.ua/re/p/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf

п.4) 1. Методичні рекомендації для підготовки до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «МІСЕ - туризм» (для здобувачів вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 242 Туризм і рекреація, освітня програма «Міжнародний туризм»)/ укл.: Жиленко К.М., Сливенко В.А., Дніпро, 2024. 38 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=17148

2. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. / укл.

Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О., Сливенко В.А., Ставицька А.В.
Дніпро, 2024. 41 с.
URL:
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868

3. Редько В.Є., Жиленко К.М., Самойленко А.О.
Програма та методичні вказівки до проходження навчальної практики: технологічної для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: ДНУ, 2024. 38 с. URL:
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16555

4. Самойленко А.О., Жиленко К.М., Редько В.Є. Програма та методичні вказівки до проходження виробничої практики: виробничої для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: Дніпро, 2024. 42 с. URL:
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16556

5. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О.
Методичні вказівки до проходження переддипломної практики (для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування»). Дніпро, 2024. 49 с.
URL:
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16557

6. Жиленко К.М., Редько В.Є., Сливенко В.А., Фалько Є.А.
Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарного курсового проекту для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі

спеціальності 242
Туризм. Електронний
ресурс. 2023. 34
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&iid=15873
п.7) 1. 17.05.21р.
офіційний опонент на
дисертаційну роботу
Леонова Я. В.
«Стратегія розвитку
спортивної індустрії в
умовах
невизначеності»,
поданої до захисту на
здобуття наукового
ступеня доктора
економічних наук за
спеціальністю
08.00.03 – економіка
та управління
національним
господарством.
п.8) Науковий
керівник НДР
«Міжнародний
туризм і гостинність:
концептуальні засади,
проблеми,
перспективи
розвитку» (рішення
вченої ради
факультету економіки,
протокол № 6 від 10
січня 2022р.).
Державний
реєстраційний номер:
0122U001407 Дата
реєстрації: 10-02-2022
п.11) Надання
маркетингово-
консультаційних
послуг
Дніпропетровська
торгово-промислова
палата Договір №119
від 26.03.2019
(продовжено)
п.12) 1. Kateryna
Zhylenko, Alina
Shygalova. The modern
format of international
mice events. Туризм та
креативні індустрії:
сучасні виклики
Збірник наукових
праць II Міжнародної
науково-практичної
конференції (28
квітня 2023 р.). С. 2-5
(0,2 друк. арк.). URL:
[https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Tourism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnik_naukovuh_robit_mignarodnoi_naukovo-praktichnoi_konferencii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Tourism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robit_mignarodnoi_naukovo-praktichnoi_konferencii.pdf)
2. Жиленко К.,
Муштат С. Основні
тенденції організації
гастрономічного
туризму у Франції.
Туризм та креативні
індустрії: сучасні
виклики збірник

наукових праць II Міжнародної науково-практичної конференції (28 квітня 2023 р.). С. 20-23 (0,2 друк. арк.). URL:[https://storage.googleapis.com/ibmauxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnik_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibmauxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)

3. Жиленко К., Подольна Р.. Глобальні драйвери міжнародного туристичного ринку. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики збірник наукових праць II міжнародної науково-практичної конференції (28 квітня 2023 р.). С. 23-26 (0,2 друк. арк.). URL: URL: [https://storage.googleapis.com/ibmauxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnik_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibmauxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)

4. Жиленко К., Руденко О. Фактори розвитку MICE туризму в Таїланді. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики збірник наукових праць II міжнародної науково-практичної конференції (28 квітня 2023 р.). С. 26-30 (0,2 друк. арк.). URL: [https://storage.googleapis.com/ibmauxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnik_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibmauxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)

5. Жиленко К., Почтовик А. Особливості й перспективи розвитку молодіжного туризму в дніпропетровській області. Туризм та креативні індустрії: сучасні ВИКЛИКИ Збірник наукових праць II Міжнародної науково-практичної конференції (28

						квітня 2023 р.). С. 40-43 (0,2 друк. арк.). URL: https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Tourism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluku(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robot_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf п.14) 1. I етап Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності 242 Туризм за темою «розвиток міжнародного ринку гастрономічного туризму з використанням сучасних інформаційних та автоматизованих систем в умовах пандемії COVID-19» 2021-2022 н.р. Долгієр А.І. та Хрулькова К.А. п.19) З 2021р. – член асоціації «Українська ресторанна асоціація» (свідоцтво №210). З 01.09.2019 р. - по теперішній час завідувач кафедри туристичного бізнесу та гостинності в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара.	
97268	Кондратюк Наталія Вячеславівна	Доцент кафедри, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом спеціаліста, Харківським державним університетом харчування та торгівлі, рік закінчення: 2009, спеціальність: Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 013581, виданий 25.04.2013, Аттестат доцента 12ДЦ 044559, виданий 15.12.2015	28	ОК 2.5 Товарознавство продовольчих та непродовольчих товарів	Публікації, що відповідають ОК: 1. Kalyna V. S., Kondratiuk N. V., Uvarova N. V., Rozghon O. G., Bohuslavskiy V. V., Lutsenko M. V. Characteristics and composition of factional products from pumpkin seeds. Journal of Chemistry and Technologies (Scopus), 2021. 29 (4), P. 660 – 670. DOI: https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2 . 2. Medvedkov Y. B., Yerenova B. Ye., Pronina Yu. G., Penov N. D., Belozertseva O. D., Kondratiuk N. V. Extraction characteristics of pectins from melon peel: experimental review. Journal of Chemistry and Technologies (Scopus), 2021. 29 (4), P. 650 – 659. DOI: https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i3.24 3. Polyvanov Ye. A. Kondratjuk N. V.

Vienko O. Yu.
Honcharenko I. P.
Theoretical aspects of the creation of food hydrogels with glucuronic acid. Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Сер. : Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів = Bulletin of the National Technical University "KhPI". Ser. : Innovation researches in students' scientific work : зб. наук. пр. – Харків : НТУ "ХПІ", 2020. – № 5 (1359). – С. 86-94

4. Бондаренко В., Смагін І., Худякова С., Кондратюк Н., Маторіна К.
Високопротеїнові батончики з підвищеною антиоксидантною активністю як альтернативне портативне харчування в системі загального оздоровлення. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2024. 3 (13). С. 5 – 11.
[https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(13\).2024.1](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.1)

5. Бондаренко, В., Смагін, І., Худякова, С., Кондратюк, Н., Чернявська А., Маторіна, К.
Гастрономічний інжиніринг гарячих страв на прикладі «hot rot». Сучасні тенденції дизайну та презентацій. Вісник ПУЕТ, 2024. 2. С. 23 – 31.

Кваліфікація:
Освіта:1.
Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара, 1999 р. спеціальність «Хімія», кваліфікація: хімік, викладач
2. Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2009 р., спеціальність «Технологія харчування», кваліфікація: інженер-технолог
Кандидат технічних наук, 05.18.16 – технологія харчової продукції, «Технологія солодких страв з

використанням капсульованих продуктів з пробіотичними мікроорганізмами» диплом ДК № 013581, ВАК України МОНМС, 25.04.2013 р. Доцент кафедри харчових технологій, атестат 12 ДЦ № 044559, 15.12.2015 р., МОН України

Підвищення кваліфікації:
1. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ. Підвищення кваліфікації за програмою «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи». 09.09-18.09.2020. Свідоцтво ПК № 0206674/000573 від 18.09.2020. (60 годин / 2 ECTS).
2. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації, стажування. Тренінг-курс з 04.05.2023 р. по 16.05.2023 р. за програмою «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», сертифікат № 89-400-T210/2023 від 16.05.2023 р. (60 годин / 2 ECTS).
3. МОНУ Інститут післядипломної освіти Дніпровського державного аграрно-економічного університету, Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК № 00493675/049244-23 від 26 травня 2023 року, реєстраційний № 89. Тема: «Сучасний університет в системі європейської освіти: методи навчання, науково-педагогічний розвиток, дистанційна освіта та інтернаціоналізація освітньої діяльності». Термін з 26 квітня 2023 року по 26 травня 2023 року. (60 годин / 2 ECTS).
4. Міжнародне стажування в Індонезійському університеті STEKOM

(1-30 червня 2022 р.)
№.161368/061058/WB
/JTS/06/2022 (1
кредит)
5. Міжнародне
стажування в
Індонезійському
університеті СТЕКОМ
(1-30 квітня 2024 р. 1,0
кредит)
№.322309/061058/W
B/JTS/05/2024.
6. Інститут
післядипломної освіти
Дніпровського
державного аграрно-
економічного
університету.
Підвищення
кваліфікації за темою:
«Сучасний
університет в системі
європейської освіти:
методи навчання,
науково-педагогічний
розвиток, дистанційна
освіта та
інтернаціоналізація
освітньої діяльності.
26.04-26.05.2023 р.
Свідоцтво ПК №
00493675/049244-23
від 26.05.2023 р.
Реєстраційний номер
№ 89. (60 годин / 2
ECTS).
7. Тренінг-курсу за
програмою
«Професійний
розвиток: управління
та лідерство» до
Навчально-
методичного центру
післядипломної
освіти, підвищення
кваліфікації та
доуніверситетської
підготовки з «19»
березня 2024 року до
«27» березня 2024
року.
8. Міжнародне
стажування
(міжнародна
академічна
мобільність)
«Цифрове майбутнє:
змішане навчання»;
дистанційно. З
2.04.2023 р. по
31.05.2023 р.,
платформа German-
Ukrainian Digital
Innovation Network 2.
Digin.Net 2.
Сертифікат DN
202305101.
https://foodtechnologie.s.dp.ua/wp-content/uploads/2023/05/IMG_20230531_175528_722.jpg 6,0 ECTS
(зарах. від 20.11.23 р.
№ 4)

Виконання п.38
Ліцензійних умов: Пп.
1, 3, 7, 8, 10, 12,14,19
п.1) 1. Sklyar T.,
Lavrentieva K.,
Lykholat O., Kondratjuk

N., Suprunenko K., Stepanova T. Problems of the dairy and meat industry market. monitoring the spread of antibiotic-resistant strains of sanitary-indicative microflora. Journal of Chemistry and Technologies, 2020. 28(1). P. 100 – 112.

2. Kalyna V. S., Kondratiuk N. V., Uvarova N. V., Rozghon O. G., Bohuslavskiy V. V., Lutsenko M. V. Characteristics and composition of factional products from pumpkin seeds. Journal of Chemistry and Technologies (Scopus), 2021. 29 (4), P. 660 – 670. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2>.

3. Medvedkov Y. B., Yerenova B. Ye., Pronina Yu. G., Penov N. D., Belozertseva O. D., Kondratiuk N. V. Extraction characteristics of pectins from melon peel: experimental review. Journal of Chemistry and Technologies (Scopus), 2021. 29 (4), P. 650 – 659. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i3.24>

4. Polyvanov Ye. A. Kondratjuk N. V. Vienko O. Yu. Honcharenko I. P. Theoretical aspects of the creation of food hydrogels with glucuronic acid. Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Сер. : Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів = Bulletin of the National Technical University "KhPI". Ser. : Innovation researches in students' scientific work : зб. наук. пр. – Харків : НТУ "ХПІ", 2020. – № 5 (1359). – С. 86-94

5. Бондаренко В., Смагін І., Худякова С., Кондратюк Н., Маторіна К. Високопротеїнові батончики з підвищеною антиоксидантною активністю як альтернативне портативне харчування в системі загального оздоровлення. Інновації та технології

в сфері послуг і харчування, 2024. 3 (13). С. 5 – 11. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(13\).2024.1](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.1).

6. Бондаренко, В., Смагін, І., Худякова, С., Кондратюк, Н., Чернявська А., Маторіна, К. Гастрономічний інжиніринг гарячих страв на прикладі «hot pot». Сучасні тенденції дизайну та презентацій. Вісник ПУЕТ, 2024. 2. С. 23 – 31.

п. 3) Kondratjuk N.V., Stepanova T.M. Scientific aspects of food products technology based on alginate and pectin uronic acids. Sumy: Sumy National Agrarian University, 2020, 125 p.

п. 7) 1. Офіційний опонент кандидатської дисертації Вакшуль З.В. «Розробка методики визначення вітаміну С для експертизи якості желейних виробів» (за спеціальністю 05.18.15 – Товарознавство зарчових продуктів) – захист відбувся 28.04.21 р. (ХДУХТ)

п. 8) 1. Науковий керівник теми: «Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення» (реєстраційний номер № 0119U101023) 2019-2021 рр.

2. Наукове обґрунтування інноваційних та ресурсозберігаючих методів отримання харчової продукції оздоровчого призначення (реєстраційний номер № 0122U001473) 2022-2024 рр.

3. Член редакційної колегії наукового видання «Journal Chemistry and Technologies», включеного до наукометричних баз Scopus

п. 10) Учасник освітнього проекту «Європейський зелений курс як перспектива сталого економічного розвитку» (EUGDProSED) за міжнародною програмою Еразмус+

(напрям Жан Моне).
Період дії проєкту
03.10.22-03.10.2025.
Грантова угода
101085435 від
03.10.2022.
п.12) 1. Polyvanov Y.,
Karpenko S., Sytnyk K.,
Kondratiuk N. New
types of specialized
drinks based on
microalgae // The
XXVI International
Science Conference
«Topical issues of
practice and science»,
May 18 – 21, 2021,
London, Great Britain.
P. 668-671.
2. Kondratiuk N.,
Suprunenko K., Kogan
A., Polyvanov Ye Actual
realities and prospects
of using liquorid
powder in food with
detox effect. Eurasian
scientific congress.
Abstracts of the 3rd
International scientific
and practical
conference. 22-24
March 2020. Barcelona,
Spain:Barca Academy
Publishing
3. Кондратюк Н. В.,
Карпенко С. О.
Технологічні аспекти
виробництва напоїв з
детокс-ефектом.
Наукові проблеми
харчових технологій
та промислової
біотехнології в
контексті
євроінтеграції :
Програма та тези
матеріалів XI
Міжнародної науково-
технічної конференції.
8 листопада 2022 р. м.
Київ. К.: НУХТ, 2022.
С. 135 – 136.
4. Kondratiuk N.,
Cherniavska A., Kotov
O., Pugach L.
Organizational and
scientific aspects of
increasing the efficiency
of the work of the
Enterprise. The 9th
International scientific
and practical
conference «Eurasian
scientific discussions».
25 – 27 September
2022. Barca Academy
Publishing. Barcelona
(Spain), 2022. P. 54 –
56.
5. Ступаков О. О.,
Кондратюк Н. В.,
Савченко А. М.
Функціональні снеки
– нові гастрономічні
рішення для сектору
крафтових м'ясарень :
тези доповідей
Міжнародної науково-
практичної
конференції. 18
травня 2023.

							<p>Державний біотехнологічний університет. Харків, 2023. С. 79 – 80. http://btu.kharkov.ua/nauka/konferentsiyi/.</p> <p>6. Kibalnik K., Yecha R., Kondratiuk N., Posudnievska O. New food products in the combat of diabetes. Conference materials of the II All-Ukrainian scientific and practical conference of young scholars and students «Modern Scientific and Technical Research in the Context of Linguistic Space (in English)». Dnipro. 11 May 11 2023. Dnipro: Publisher Bila K. O., 2023. P. 267 – 268.</p> <p>п.14) Керівництво студентом, який зайняв III місце у II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-дослідницьких робіт зі спеціальності "Харчові технології" (Поливанов Є.А., 2020 р.).</p> <p>п. 19) 1. Член ГО «Українська асоціація хімічної та харчової інженерії CFE-UA» (№ 41071591) (сертифікат № 30/23, затверджений Президентом CFE-UA, чл.-кор. НАН України, д.т.н., проф. ТОВАЖНЯНСЬКИМ Л.Л. у травні 2023 року).</p>
230301	Мацук Юлія Анатоліївна	доцент кафедри харчових технологій, Основне місце роботи	Хімічний факультет	<p>Диплом магістра, Полтавський університет споживчої кооперації України, рік закінчення: 2007, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2014, спеціальність: Педагогіка вищої школи, Диплом кандидата наук ДК 011814,</p>	20	ОК 2.7 Основи виробництва харчової продукції	<p>Публікації, що відповідають ОК:</p> <p>1. Гердчук А., Пасічний В., Мацук Ю. Розробка технології рибних січених напівфабрикатів з рослинними збагачувачами Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія технічні науки. № 2 (22). – 2022. – С. 31 – 35. (Фахове видання. Index Copernicus).</p> <p>2. Pasichnyi V., Shevchenko O., Tischenko V., Bozhko N., Marynin A., Strashynskiy I., Matsuk Yu. Substantiating the feasibility of using hemp seed protein in cooked sausage technology. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2024, 4 (11(130), pp. 56–66 (in</p>

виданий
01.03.2013,
Атестат
доцента 12/ДЦ
045319,
виданий
15.12.2015

Ukrainian). DOI:
10.15587/1729-
4061.2024.310668
3. Н. Кондратюк, Ю.
Мацук, А. Чернявська,
Р. Періне Нові підходи
у моделюванні
рецептур маринадів та
засолочних сумішей
Науковий вісник
Полтавського
університету
економіки і торгівлі.
Серія технічні науки.
№ 3 (22). – 2022. – С.
38 – 43 (Фахове
видання. Index
Copernicus).
4. Andrii H. Farisieiev,
Yuliia A. Matsuk,
Volodymyr V.
Stetsenko, Hanna V.
Novik
Technological and
economic justification
of muffin technology for
healthy nutrition
Journal of Chemistry
and Technologies 31(1-
2), 2023. – P. 240-255
Scopus
5. Bozhko, N. V.,
Tischenko, V. I.,
Pasichnyi, V. M.,
Marinin, A. I., Matsuk,
Y. A. Comparative
analysis of the chemical
composition,
functional-
technological,
rheological, and
antioxidant properties
of wild boar meat (Sus
scrofa) with DFD
properties and
industrial pork. Acta
Sci. Pol. Technol.
Aliment., 2023. 22(3),
257–266.
<http://dx.doi.org/10.17306/J.AFS.2023.1144>

Кваліфікація :
Освіта: 1.Вищий
навчальний заклад
Укоопспілки
"Полтавський
університет економіки
і торгівлі" 2014 р.,
спеціальність -
Педагогіка вищої
школи, кваліфікація -
викладача
університетів та
вищих навчальних
закладів.
2. ВНЗ Укоопспілки
"Полтавський
університет економіки
і торгівлі" 2007 р.,
спеціальність-
Технологія
зберігання,
консервування та
переробки м'яса,
кваліфікація-магістра
з технології
зберігання,
консервування та
переробки м'яса.

Підвищення кваліфікації:
1. Certificat of attendance No.161369/061058/WB /JTS/062022, 4 modules from University of Science Computer and Technology Indonesian 01.07-30.07.2022 STEKOM
2. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації, стажування з 20.12.2022 по 26.12.2022р. за програмою «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи», Сертифікат № 89-400-Т540/2022 від 26.12.2022 р.
3. Certificat of attendance No.243119/061058/WB /JTS/05/2023 from University of Science Computer and Technology Indonesian 15.03-04.05.2023 STEKOM
4. Міжнародне стажування «Цифрове майбутнє: змішане навчання»; German-Ukrainian Digital Innovation Network 2. Digin.Net 2; 180 годин (6 кредитів); з 2 квітня 2023 р. по 31 травня 2023 року; сертифікат DN 202305134.
5. Certificat of attendance No.322311/061058/WB /JTS/05/2024 from University of Science Computer and Technology Indonesian 01.04-30.04.2024 STEKOM
6. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації, стажування з 18.03.2024 по 27.03.2024р. за програмою «Інформаційні інновації у вищій освіті» (оновлена програма), Сертифікат № 89-400-Т187/2024 27 березня 2024 р.
7. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації, стажування з 02.03.2023 по 17.03.2023р. за програмою

«Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», Сертифікат № 89-400-T57/2023 від 17.03.2023 р. (2 кредити)

8. UTTERLY: «Центри сертифікації викладачів: інноваційні підходи до досконалості викладання» Назва курсу “Вдосконалення викладацької майстерності”. Сертифікат № U/2023/0205 від 30.10.2023 (1 кредит)

9. Курси підвищення кваліфікації «Тренінг для тренерів» (наказ ЛНТУ № 274/01-02 від 23.09.2023 р.) при навчально-науковому центрі «Volyn Business Hub» Луцького національного технічного університету в рамках проєкту грантової програми ЄС Erasmus+ KA2 CBHE «Центри сертифікації викладачів: інноваційні підходи до досконалості викладання/ UTTERLY» з 13.10.2023 до 26.10.2023 року Сертифікат № ПК 05477296/000839 – 23. (1 кредит)

10. Навчальний центр Profi Club, громадська організація «Ресторанна гільдія». Сертифікат № 05258 від 21.02.2023 «Маркування харчових продуктів: інформованість споживача та відповідальність виробника»

11. Навчальний центр Profi Club, громадська організація «Ресторанна гільдія». Сертифікат № 0516 від 05.04.2023 «Організація і проведення публічних закупівель: процедура дій та документальний супровід»

12. Курс «Європейські практики корпоративної соціальної відповідальності в рамках проєкту 101085435 EUGDProSED ERASMUS-JMO-2022-HEI-TICH-RSCH в рамках програми

Erasmus+ Jean Monnet Actions in the field of Higher Education for 2021-2027; 60 годин (2 кредити); з 1 березня 2023 року по 31 травня 2023 року. Сертифікат № 2023-118-1 31.05.2023

13. Інститут післядипломної освіти НУХТ навчання з 04.04 по 27.04 2023 за програмою навчання внутрішнього аудитора системи менеджменту безпеності харчової продукції зі спеціальності «Менеджмент» Свідоцтво про підвищення кваліфікації АБ № 02070938/02398-23 Реєстраційний номер 93 д-сф/3550 (2,4 кредити)

14. Курси підвищення кваліфікації «Лідерство в ЗВО» (наказ ЛНТУ № 274/01-02 від 23.09.2023 р.) при навчально-науковому центрі «Volyn Business Hub» Луцького національного технічного університету в рамках проекту грантової програми ЄС Erasmus+KA2 CBHE «Центри сертифікації викладачів: інноваційні підходи до досконалості викладання/ UTTERLY» 13.10.2023 року Сертифікат № ПК 05477296/000737 - 23(1 кредит).

15. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації, стажування з 23.04.2024 по 01.05.2024р. за програмою «Рейтинг науковця», Сертифікат № 89-400-T289/2024 1 травня 2024 р.

16. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації, тренінгкурс з 31.10.2022 по 11.11.2022р. за програмою «Підготовка до складання іспиту B2 з англійської мови», Сертифікат К № 02066747-107/2022 від 11.11.2022

Виконання п.38
Ліцензійних умов:
1,4,8,10,12,19
п.1) 1. Тюрікова І. С.,
Пересічний М. І.,
Мацук Ю.А, Кайнаш
А. П., Будник Н. В.
Technology of dietary
supplements from
walnuts Journal of
Chemistry and
Technologies 28(1),
2020. – P. 51-60
Scopus
2. Nataliia Bozhko,
Vasyl Pasichnyi, Vasyl
Tischenko, Yuliia
Matsuk Analysis of the
possibility of fish and
meat raw materials
combination in
products Potravinarstvo
Slovak Journal of Food
Sciences vol. 14, 2020,
р. 647-655 Scopus
3. Пасічний В. М.,
Шевченко О. Ю,
Храпачов О. В.,
Маринін А. І.,
Радзівська І. Г.,
Мацук Ю.А., Гередчук
А. М., Кулігін М. Л.
Substantiating the
optimized shelf life of
pasteurized sausages
with the elements of
active
packaging Technology
and equipment of food
production Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies 4/11 (106)
2020. – P. 46-54
Scopus, Index
Copernicus
4. Deynichenko G.,
Lystopad T., Novik A.,
Chernushenko L.,
Fariesiev A., Matsuk
Yu., Kolisnychenko T.
Determining the
content of
macronutrients in berry
sauces using a method
of IR-spectroscopy.
Eastern-European
Journal of Enterprise
Technologies 2020.
5/11 (107). P. 32-42.
Scopus
5. Гередчук А.,
Пасічний В., Мацук
Ю. Розробка
технології рибних
січених
напівфабрикатів з
рослинними
збагачувачами
Науковий вісник
Полтавського
університету
економіки і торгівлі.
Серія технічні науки.
№ 2 (22). – 2022. – С.
31 – 35. (Фахове
видання. Index
Copernicus).
6. Borodai A., Khomych
H., Matsuk Yu.

Horobets O., Levchenko Yu. Use of fruit raw materials as sources of organic acids in the technology of small flat semi-finished Journal of Chemistry and Technologies. Vol. 30 (4). – 2022. – P. 613 – 626. (Scopus).

7. Н. Кондратюк, Ю. Мацук, А. Чернявська, Р. Періне Нові підходи у моделюванні рецептур маринадів та засолочних сумішей Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія технічні науки. № 3 (22). – 2022. – С. 38 – 43 (Фахове видання. Index Copernicus).

8. Andrii H. Farisieiev, Yuliia A. Matsuk, Volodymyr V. Stetsenko, Hanna V. Novik Technological and economic justification of muffin technology for healthy nutrition Journal of Chemistry and Technologies 31(1-2), 2023. – P. 240-255 Scopus

9. Bozhko, N. V., Tischenko, V. I., Pasichnyi, V. M., Marinin, A. I., Matsuk, Y. A. Comparative analysis of the chemical composition, functional-technological, rheological, and antioxidant properties of wild boar meat (Sus scrofa) with DFD properties and industrial pork. Acta Sci. Pol. Technol. Aliment., 2023. 22(3), 257–266. <http://dx.doi.org/10.17306/J.AFS.2023.1144> Scopus

10. Pasichnyi V., Shevchenko O., Tischenko V., Bozhko N., Marynin A., Strashynskiy I., Matsuk Yu. Substantiating the feasibility of using hemp seed protein in cooked sausage technology. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2024, 4 (11(130), pp. 56–66 (in Ukrainian). DOI: 10.15587/1729-4061.2024.310668 Scopus

11. Фарісеєв А., Мацук Ю., Олійник Н. Удосконалення технології ісухих

сумішей для крафтових борошняних кондитерських виготовлен. Науковий вісник Львівського Національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького. Т. 25. № 100. – 2023. – С. 60 – 66.
<https://nvlvet.com.ua/index.php/food/article/view/4935/5052>
12. Khomych G., Borodai A., Horobets O., Nakonechna Yu., Matsuk Yu. Use of different types of currants as an ingredient structure creators Journal of Chemistry and Technologies 32(2), 2024. P. 320-332 (in Ukrainian) DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i2.302520>

п. 4) 1. Чернушенко О.О. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Патентознавство» /Фарісеєв А.Г., Кондратюк Н.В., Новік Г.В., Мацук Ю.А., Вієнко О.Ю., Супруненко К.Є., Гончаренко І.П. . – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2020 . – 64 с./4д.а

2. Чернушенко О.О., Сасвич, О.В.. Фарісеєв А.Г, Кондратюк Н.В., Новік Г.В., Вієнко О.Ю., Гончаренко І.П. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Екологія харчування» – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2020 . – 58 с./3,6 д.а

3. Чернушенко О.О., Пешук Л.В, Мацук Ю.А., Новік Г.В., Чернявська А.Ю., Савченко А.М. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт із дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування». Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2022 . 72 с./4,5д.а

4. Чернушенко О.О., Новік Г.В., Чернявская Г.Ю., Пешук Л.В. Мацук Ю.А. Савченко А.М.,

Кожемяка О.В.
Методичні
рекомендації до
виконання
лабораторних робіт із
дисципліни
«Технологічна
експертиза
безпеки харчової
продукції». Дніпро:
ПП «Ліра ЛТД», 2022
. – 82 с./5 д.а

5. Мацук Ю.А.,
Фарісеєв А. Г.,
Кондратюк Н.В.,
Гончаренко І.П.
Методичні вказівки
для самостійної
роботи з навчальної
дисципліни «Харчові
технології» для
студентів
спеціальності 181
«Харчові технології»
першого рівня вищої
освіти Дніпро: ПП
«Ліра ЛТД», 2022 . –
82 с./5,1 д.а

6. Пешук
Л., Чернушенко О.,
Новік Г., Мацук Ю.А.
Методичні
рекомендації для
самостійної роботи
студентів з навчальної
дисципліни «Основи
фізіології та гігієни
харчування» метод.
реком. Д. : Ліра. –
2023 – 72 с. /4.5д.а
<https://foodtechnologies.dp.ua/studentam/metodichni-materiali/> 72 с.

7. Фарісеєв А., Мацук
Ю., Кондратюк Н.,
Новік Г. Методичні
рекомендації до
виконання
кваліфікаційних робіт
здобувачами вищої
освіти за I
(бакалаврським)
рівнем за освітньо-
професійною
програмою «Харчові
технології»
спеціальності
181«Харчові
технології». Д. : Ліра.
– 2024. – 34 с. /2 д.а.
https://foodtechnologies.dp.ua/wp-content/uploads/2024/06/Метод_реком_бакалаври_XТ_ДНУ_2024.pdf – 34 с.

п. 8) Рецензент
наукового видання
Journal of Chemistry
and Technologies

п. 10) Учасник
освітнього проекту
«Європейський
зелений курс як
перспектива сталого
економічного
розвитку»
(EUGDProSED) за
міжнародною
програмою Еразмус+
(напрямок Жан Моне).

Період дії проєкту
03.10.22-03.10.2025.
Грантова угода
101085435 від
03.10.2022.
п. 12) 1. Листопад Т.С.,
Дейниченко Г.В.,
Мацук Ю.А. Content of
impurities of vegetable
origin in berry sauces
with the addition of
algal raw materials The
7th International
scientific and practical
conference “Scientific
achievements of
modern society” (March
4-6, 2020) Cognum
Publishing House,
Liverpool, United
Kingdom. 2020. 1091 p.
126
2. Пасічний В. М.,
Мацук Ю. А., Гередчук
А. М. Удосконалення
технології рибних
страв за рахунок
використання
порошку псиліуму.
PERSPECTIVES OF
WORLD SCIENCE
AND EDUCATION
Abstracts of XIII
International Scientific
and Practical
Conference Osaka,
Japan 9-11 September
2020 Osaka, Japan
2020 p.213-216
3. Deynichenko G.,
Lystopad T., Novik A.,
Chernushenko L.,
Farisieiev A., Matsuk
Yu., Kolisnychenko T.
Comprehensive
assessment of quality
and safety of berry
sauce with iodine-
containing additive.
EUREKA: Life Sciences.
2020. V.5. P. 43-50
4. Мацук Ю.А.
Пасічний В.М.,
Гередчук А.М.
Перспективи
використання
псиліуму в технології
рибних страв
«Наукові здобутки
молоді – вирішенню
проблем харчування
людства у XXI
столітті» Матеріали
88 Міжнародної
наукової конференції
молодих учених,
аспірантів і студентів,
Квітень – Травень
2022 р. – К.: НУХТ,
2022 р. – Ч.1. С. 214
5. Мацук Ю.А.,
Пелевіна Д.С., Хомич
Г.П., Гончаренко В.Ф.
Перспективи
використання
порошку псиліуму в
технології рибних
напівфабрикатів.
«Сучасні технології
харчових
виробництв»

матеріали IV Міжнародної конференції студентів та аспірантів (м. Дніпро, 18-20 травня 2022 р) Дніпро : ДНУімОГ, 2022 р. С.157–159.

6. Мацук Ю.А., Ніколайчук Є. О., Геречук А.М., Наконечна Ю.Г. Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів за рахунок використання безглютенового борошна «Сучасні технології харчових виробництв» матеріали IV Міжнародної конференції студентів та аспірантів (м. Дніпро, 18-20 травня 2022 р) Дніпро : ДНУімОГ, 2022 р. С.41–43.

7. Мацук Ю.А., Ніколайчук Є. О., Пасічний В.М. Обґрунтування технології безглютенових борошняних кондитерських виробів «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» матеріали XI Міжнародної науково-технічної конференції присвяченої 45-й річниці створення проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ (м. Київ, 8 листопада 2022 р) Київ : НУХТ, 2022 р. С.105–107.

8. Фарісеєв А. Г., Мацук Ю.А. Перспективи використання каштану їстівного у технології м'ясних продуктів «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі» матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції присвяченої 55-й річниці створення кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів (м. Київ, 18 жовтня 2022 р) Київ : НУХТ, 2022 р. С.127–129.

9. Мацук Ю.А., Фарісеєв А. Г.,

Пасічний В.М.
Обґрунтування технології кондитерських виробів з використанням функціональних інгредієнтів «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» матеріали XI Міжнародної науково-технічної конференції присвяченої 45-й річниці створення проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ (м. Київ, 8 листопада 2022 р) Київ : НУХТ, 2022 р. С.107–109.

10. Мацук Ю.А., Бойченко К.
Удосконалення технології ковбасних виробів за рахунок використання псилуму Матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11–12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024. – Ч.1. – С. 299.
https://conference.nuft.edu.ua/young/Books%20of%20abstracts/2024/Part_1.pdf

11. Мацук Ю.А.
Чехович А. М.
Розширення асортименту десертів з використанням безлактозної та безглутенової сировини II -га Міжнародна науково-практична конференція «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації» Нухт 23-24 травня 2024. – С. 125-127

12. K. Kibalnik, Y. Matsuk, O.
Posudievskaya Study of the use of pumpkin flour in lemon tart dough in order to increase its biological value Modern Scientific and Technical Research in the Context of Linguistic Space (in English) : Conference materials of the III All-Ukrainian scientific and practical conference of young scholars and stu-

dents. Dnipro. May 2, 2024. Dnipro : 2024. P. 19-20

13. A. Chekhovych, Y. Matsuk, O. Posudiiivska Analysis of dessert technologies and extension of their range Modern Scientific and Technical Research in the Context of Linguistic Space (in English) : Conference materials of the III All-Ukrainian scientific and practical conference of young scholars and students. Dnipro. May 2, 2024. Dnipro: 2024. P. 12-14

14. E. Shynkaruk, Y. Matsuk, O. Posudiiivska Theoretical study of methods of drying vegetables Modern Scientific and Technical Research in the Context of Linguistic Space (in English) : Conference materials of the III All-Ukrainian scientific and practical conference of young scholars and students. Dnipro. May 2, 2024. Dnipro : 2024. P. 41-43

15. K. Boychenko Y. Matsuk, O. Posudiiivska Assortment analysis and improvement of ice tea technology Modern Scientific and Technical Research in the Context of Linguistic Space (in English) : Conference materials of the III All-Ukrainian scientific and practical conference of young scholars and students. Dnipro. May 2, 2024. Dnipro : 2024. P. 10-11

16. A. Matsuk, Y. Matsuk, O. Posudiiivska Improving the technology of meat sliced semi-finished products by using hydrocolloid additives of plant origin Modern Scientific and Technical Research in the Context of Linguistic Space (in English) : Conference materials of the III All-Ukrainian scientific and practical conference of young scholars and students. Dnipro. May 2, 2024. Dnipro : 2024. P. 24-26

17. O. Perik, Y. Matsuk, O. Posudiiivska Improving the technology of meat sliced semi-finished products enriched with micronutrients and minerals Modern

						<p>Scientific and Technical Research in the Context of Linguistic Space (in English) : Conference materials of the III All-Ukrainian scientific and practical conference of young scholars and students. Dnipro. May 2, 2024. Dnipro : 2024. P. 32-34</p> <p>п. 19) Член ГО «Українська асоціація хімічної та харчової інженерії CFE-UA» (№ 41071591), сертифікат № 32/23, затверджений Президентом CFE-UA, чл.-кор. НАН України, д.т.н., проф. Товажнянським Л.Л. у травні 2023 року</p>
180483	Янковська Лариса Євгенівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет української й іноземної філології та мистецтвознавства	Диплом кандидата наук ДК 033169, виданий 15.12.2015	18	<p>ОК 2.9 Дизайн та стилістика візуальних комунікацій готелів та ресторанів</p> <p>(звільнена з 17.08.2022 р.).</p> <p>Кваліфікація: Освіта: Дніпропетровський інженерно-будівельний інститут, 1983 р., «Міське будівництво»; інженер-будівельник, диплом спеціаліста ИВ-І №174288 від 28 червня 1983 р. Кандидат технічних наук, 05.01.03 – Технічна естетика, «Комп'ютерне моделювання сферичних об'єктів дизайну на перспективних зображеннях за лініями обрису», виданий рішенням Атестаційної колегії від 15 грудня 2015 року. ДК № 033169</p> <p>Підвищення кваліфікації: 2020р. – Державний вищий навчальний заклад «Придніпровська державна академія будівництва та архітектури», кафедра нарисної геометрії та графіки, тема «Сучасні методи викладання геометрографічних та комп'ютерних дисциплін», з 06.11.2020 по 07.12.2020, довідка № 46/20 від 07.12.2020р.</p> <p>Виконання п.38 Ліцензійних умов: пп.: 8, 11,14,15 п. 8) Відповідальний виконавець підготовки звітів виконання кафедральних НДР 2017-2018рр. , 2019-2021 рр.</p>

п. 11) 1. Член робочої групи по розробці стратегії брендингу та бренд-буку ДНУ.
2. ОКВНЗ «Дніпропетровський театрально-художній коледж» – керівництво стажуванням/підвищенням кваліфікації, рецензування методичних та навчальних посібників; 2017-2018 рр.
3. КЗВО «Дніпровська академія неперервної освіти» ДОР-керівництво стажуванням/підвищенням кваліфікації, рецензування методичних та навчальних посібників; 2017-2018 рр.
4. Методичний центр Управління освіти департаменту гуманітарної політики Дніпровської міської ради - рецензування методичних та навчальних посібників, розробка програм; 2017-2018 рр.
5. Рецензування робіт МАН

п. 14) 2019 р.: II етапу (I етапу) Всеукраїнської студентської олімпіади. Диплом «За емоційну виразність», Чемерис Т., УД-17
2019 р.: XXVI – Міжнародний огляд-конкурс дипломних проектів випускників дизайнерських вищих шкіл. Номінація «Графічний дизайн», дипломний проект ОКР «Спеціаліст» «Проект сайту кафедри» – диплом I – ступеня ст. Портянко Ю., керівник Янковська Л.Є., м. Івано-Франковськ
2018 р.: VII Всеукраїнська студентська олімпіада з дизайну. Диплом «За лапідарність макетної мови», ст.. Сарафанова Даяна, гр.. УД-16. Керівник – Янковська Л.Є.
2017 р.: IX – Міжнародний форум «Дизайн-освіта 2017», «Конкурс дипломних проектів» Диплом – Аршакян Аеліна, УД-16с - 3 місце. Керівник – Янковська Л.Є., м.

							Харків п. 15) Член журі II (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково- дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України, Дніпропетровське відділення Малої академії наук України, Відділення літературознавства, фольклористики та мистецтвознавства, 2018, 2019 рр.
24345	Скляр Тетяна Володимирів на	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Біолого- екологічний факультет	Диплом спеціаліста, Дніпропетровс ький державний університет, рік закінчення: 1994, спеціальність: Мікробіологія, Диплом кандидата наук ДК 032733, виданий 19.01.2006, Атестат доцента 12ДЦ 030093, виданий 17.05.2012	27	ОК 2.12 Мікробіологія, гігієна та санітарія	Кваліфікація: Освіта: Дніпропетровський державний університет, 1994 р., спеціальність – «Мікробіологія», кваліфікація – біолога. Мікробіолога, КВН№ 901078. Науковий ступінь: кандидат біол. наук, 03.00.07 – мікробіологія, 2005, ДК №032733, виданий 19.01.2006 Вчене звання: доцент кафедри мікробіології та вірусології, 2012, 12ДЦ №030093, виданий 17.05.2012 Підвищення кваліфікації: 1. НМЦПОПК ДНУ, термін стажування: 08.10.2020 – 16.10.2020 р.; тема: «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи», обсяг – 60/2. Свідоцтво ПК №02066747/00617. 2. ДЗ «ДМА», кафедра мікробіології, вірусології, імунології та епідеміології, стажування з циклу «Медичні біотехнології», термін стажування 17.02.2020-18.03.2020 рр. Довідка №22 від 15.06.20р. 3. НМЦПОПК ДНУ, термін стажування: 27.01.2022 – 03.02.2022р.; тема: «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», обсяг – 60/2, Сертифікат № 89-400-Т13/2022 4. Міжнародне стажування в Куявському університеті у Влоцлавеку (Польща)

на тему «Особливості викладання природничих дисциплін та організацію освітнього процесу в закладах вищої освіти республіки Польща та України» зі спеціальності «Біологія» з 24.10.2022 по 04.12.2022 р. Сертифікат № NSI-240408-KSW від 04.12.2022 р.

5. Наукове стажування на тему «Biotechnologies for crop breeding and cultivation» у період грудень 2023 р. по лютий 2024 р. в Institute of Experimental Botany of the Czech Academy of Sciences, обсяг – 6 кредитів (180 годин), сертифікат № IEB-164/2024-10 від 18.03.2024 р.

6. НМЦПОПК ДНУ, «Професійний розвиток: управління та лідерство» – обсяг – 2 кредити, термін 19.03.24р. – 27.03.24 р., №89-400-Т154/24,

7. НУ «Запорізька політехніка», вебінар: «Академічна доброчесність: виклики, проблеми та перспективи» – обсяг – 0,5 кредита, термін 19.03.24р., APN^o2774/0934-24;

8. НУ «Запорізька політехніка», навчання за програмою форуму: «Навички майбутнього. Україна» – обсяг – 0,5 кредита, термін 12-13.10.23р., APN^o1570/330-23

Виконання п.38 Ліцензійних умов: пп.1,3,4,8,9,12,14,19 п.1) 1. Y. V. Lykholat, N. O. Khromykh, A. O. Anishchenko, O. O. Didur, S. D. Koptieva, T.V. Sklyar, O. V. Liashenko
Chemotaxonomic significance assessment of phytochemicalheterogeneity of the genus sorbus inflorescences/ Journal of Chemistry and Technologies. – 2024. Вип. 32(2), С. 267–275. (Scopus) doi:10.15421/jchemtech.v32i2.303257
2. N. B. Mitina, I. M. Zubareva, T.V. Skliar, N.

V. Malinovska, V. I. Sytar, A. V. Kudriavtsev The influence of microbial-origin growth stimulators on the development of vermiculture/ Science and Innovation. – 2024. Вип. 20(4), С. 61–69. (Scopus) <https://doi.org/10.15407/scine20.04.061>

3. Віктор Ф. Варгалюк, Володимир А. Полонський, Тетяна В. Скляр, Надія В. Стець, Олександр В. Лагута Фізико-хімічні та бактеріцидні властивості мідьвмісних композитів на основі малеїнатних комплексів Си+ / Journal of Chemistry and Technologies. 2023. Вип.31(2), С. 208–215. (Scopus)

4. N. O. Khromykh, Y. V. Lykholat, O. O. Didur, V. R. Davydov, T. V. Sklyar, K. V. Lavrentieva, T. Y. Lykholat Phytochemical profiles, antioxidant and antimicrobial activity of Actinidia polygama and A. arguta fruits and leaves / Biosystems Diversity. 2022. Вип. 30(1), С. 39–45. (Scopus) doi:10.15421/012205

5. Sklyar T., Kurahina N., Lavrentieva K., Burlaka V., Lykholat T., Lykholat O. Autonomic (mobile) genetic elements of bacteria and their hierarchy // Cytology and Genetics. - 2021. - Vol. 55, No. 3. - pp. 256–269 (Scopus) п. 3) 1. Скляр Т.В., Гаврилюк В.Г., Лаврентьева К.В., Курагіна Н.В., Дрегваль О.А., Голодок Л.П., Воробей Є.С. Навчальний посібник «Лабораторні методи в мікробіології, вірусології та біотехнології».- Дніпро.- 2021.-350 с. (Власний внесок 3 д.а.)

2. Кабар А.М., Лихолат Ю.В., Скляр Т. В.,Зайцева І.О., Дідур О.О., Пахомов О.Є., Кузьміна Л.П., Коваленко І.М., Лихолат Т.Ю. Ландшафтний фітодизайн з основами біотехнології. Ч.

1/Дніпро, «Ліра». – 2021. – 196 с.(Власний внесок 1,5 д.а.)
п. 4) 1. Зубарева І.М. Скляр Т.В. Методичні рекомендації до виконання дипломного проекту для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» ОПІ «Біотехнології та біоінженерія» //Дніпро:Вид-во Дніпровського національного університету, 2024. – 64 с.
2. ЛаврентьєваК.В., Гаврилюк В.Г. Скляр Т.В. Методичні рекомендації для виконання практичних робіт із дисципліни "Нанобіотехнологія"// Дніпро: Видавництво ДНУ імені Олеся Гончара, 2023. –25 с.
3. Дрегваль О.А., Скляр Т.В. Курагіна Н.В., Лаврентьєва К.В.Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт і організації самостійної роботи студентівз дисципліни «Основи молекулярної біотехнології»//Дніпро:Вид-во Дніпровського національного університету, 2023. – 49 с.
4. Дрегваль О.А., Скляр Т.В. Методичні рекомендації до проходження переддипломної практики для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» ОПІ «Біотехнології та біоінженерія»Дніпро, Ліра. - 2022. -26 с.
п. 8) 3 2022 р. - науковий керівник науково-дослідної теми: «Дослідження антагоністичних та синергічних взаємовідносин в мікробних асоціаціях» (номер держреєстрації 0122U001456, , з 01.01.22 по 31.12.24 рр.).
п. 9) 3 2016 р. (наказ МОН від 06.04.2016 р. № 375); з 2019 р. (наказ МОН від

25.04.2019 р. №582) -
член науково-
методичної комісії з
вищої освіти МОН зі
спеціальності 162
Біотехнології та
біоінженерія.
п. 12) 1. Khromykh N.,
Liashenko O., Sklyar
T.V. Antimicrobial
activity of leaf extracts
of the genus sorbus
plants//IV
International Science
Conference «Innovative
research and
perspectives of the
development of science
and technology»,
Stockholm, Sweden
(January 29-31, 2024)-
P. 29-30.
2. Богатова О.Д.,
Скляр Т.В., Шарамок
Т.С., Маренков О.М.
Мікробіота
поверхневих водойм
Дніпропетровської
області//V
Міжнародна науково-
практична
конференція: Сучасні
проблеми
раціонального
використання водних
біоресурсів, м. Київ, 8-
9 листопада 2023 р.:
збірник матеріалів.
Київ: ПРО ФОРМАТ,
2023. - С. 60-6.4
3. Lavrentieva K.V.,
Gavryliuk V.,
Taranenko V.O., Sklyar
T.V. The microbiota
composition of
reproductive tract of
women with different
pathologies //
Zudematerialien der IV
internationalen wissenschaftlich-
praktischen Konferenz «
Grundlagen der modernen
wissenschaftlichen
forschung»
31.03.2023, Zurich,
Schweizerische
eidgenossenschaft, 67-
71
4. Переходько К.М.,
Скляр Т.В. Роль
геномних досліджень
у розробці стандартів
ідентифікації
мікроорганізмів,
значимих для
біоінформатичних баз
// Матеріали V
Міжнародної науково-
практичної
конференції
«Пріоритети сучасної
науки» 30-31 січня
2022 року, Київ, С. 5-6
5. Zaichenko K., Sklyar
T. Sensitivity of
opportunistic
microorganisms to
antibiotics in patients
with dysbiosis of the
urogenital tract //

						<p>Матеріали І Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції "Проблеми та досягнення сучасної біотехнології" - Харків. – 2021. п. 14) 2019 – 2022 р.; 2024р. - член галузевої комісії Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності 162 Біотехнології та біоінженерія. п. 19) 1. З 1994 р. - член товариства мікробіологів України імені С.М. Виноградського, членський квиток № ДН 011. 2. З 2017 р. - голова Дніпровського відділення товариства мікробіологів України імені С.М. Виноградського.</p>	
150819	Яровенко Тетяна Сергіївна	В.о. завідувача кафедри, Основне місце роботи	Факультет економіки	<p>Диплом магістра, Український державний хіміко-технологічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом доктора наук ДД 007294, виданий 01.02.2018, Диплом доктора філософії ДК 047086, виданий 02.07.2008, Диплом кандидата наук ДК 047086, виданий 02.07.2008, Аттестат доцента 12ДЦ 027567, виданий 20.01.2011</p>	19	<p>ОК 2.14 Економіка та ціноутворення на підприємствах сфери гостинності</p>	<p>Кваліфікація: Освіта: Український державний хіміко-технологічний університет 2002, спеціальність - економіка підприємства, кваліфікація - магістра з економіки і підприємництва. Доктор економічних наук-економіка та управління національним господарством, ДД №007294 від 01.02.2018, Полтавська державна аграрна академія. Доцент кафедри економіки і управління підприємством, 12ДЦ від 20.01.2011 МОН України</p> <p>Підвищення кваліфікації: «Володіння сучасними інформаційними технологіями» 1. Навчально-методичний центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації Дну ім. О. Гончара, тренінг-курс «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи» тренінг, Сертифікат №89-400-T53/2021 від 26.11.21р. виданий ДНУ ім. О. Гончара, 2021р., 2. DigIn.Net 2</p>

(German-Ukrainian Digital Innovation Network 2) на базі DUDIZ (німецько-український центр цифрових інновацій), міжнародне стажування, сертифікат № DN 202305243, «Digital Future: Blended Learning», термін з 04.04.2023 по 31.05.2023 р. (180 год.; 6 кредитів ЄКТС). Підвищення педагогічної майстерності

1. Навчально-методичний центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ ім. О. Гончара, тренінг-курс «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», тренінг, Сертифікат №89-400-T266/2022 від 18.05.22 р. виданий ДНУ ім. О. Гончара, 2022 р.

2. DigIn.Net 2 (German-Ukrainian Digital Innovation Network 2) на базі DUDIZ (німецько-український центр цифрових інновацій), міжнародне стажування, сертифікат № DN 202405280 від 31.05.2024 р., «Digital Future: Blended Learning», термін з 08.04.2024 по 31.05.2024 р. (180 год.; 6 кредитів ЄКТС). Підвищення професійного рівня за фахом

1. Поліський національний університет, стажування на кафедрі економіки підприємництва та туризму, «Підприємництво та торгівля», термін з 31.10.2023 по 31.01.2024 р. відповідно до наказу №43/агд від 30.10.2023р. (180 год.; 6 кредитів ЄКТС).

Виконання п.38 Ліцензійних умов: пп 1,4,12,14,15,19 п. 1) 1. Яровенко Т., Літвін Я. Сутність та класифікація інновацій підприємств сфери торгівлі. Галицький економічний вісник. 2024. Т. 89. № 4 (89).

<https://galicianvisnyk.tntu.edu.ua/?arhiv>
2. Яровенко Т.С., Асташев Д.В. Зовнішньоекономічна діяльність підприємств України у кризових умовах. Галицький економічний вісник. 2024. Т. 88. № 3 (88). <https://galicianvisnyk.tntu.edu.ua/?arhiv>
3. Яровенко Т., Гірман Н., Саєнко К. Поняття та особливості масштабування бізнесу в умовах сучасних викликів. Галицький економічний вісник. 2024. Т. 89. № 4 (89). <https://galicianvisnyk.tntu.edu.ua/?arhiv>
4. Tiahunova Zlata., Tiahunova Nataliia Yarovenko Tetiana, Holik Oksana, Melnikov Artem, Samardak Oleksandr (2024). Digital marketing communication strategies of companies trading on social media platforms. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice, n. 3(56), p. 506–517. Available at: <<https://fkd.net.ua/index.php/fkd/article/view/4383>>. doi: <https://doi.org/10.5564/3/fcaptr.3.56.2024.4383>;
<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55319991700>;
5. Fayvishenko Diana, Liulchak Zoreslava, Mohylova Anastasiia, Yarovenko Tetiana, Lorvi Iryna, Aldankova Halyna. (2024). Brand marketing strategies of trade enterprises on social media platforms. Theoretical and Practical Research in Economic Fields, [S.l.], v. 15, n. 2, p. 335-349. Available at: . doi: [https://doi.org/10.14505/tpref.v15.2\(30\).14](https://doi.org/10.14505/tpref.v15.2(30).14);
<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55319991700>, ISSN 2068-7710. <https://portal.issn.org/resource/ISSN/2068-7710>
6. Жиленко К.М., Яровенко Т.С., Ставицька А.В., Самойленко А.О. Основні аспекти сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму.

Економіка. Фінанси. Право. 2024. №5. С. 64 – 67. URL: <http://efp.in.ua/uk/releases>; Doi: <https://doi.org/10.37634/efp.2024.5.12>;

7. Яровенко Т.С., Літвін Я.І., Терещенко Г.О. Розвиток міжнародної торгівлі України у кризових умовах. Галицький економічний вісник. 2022. Т. 78-79. № 5-6. С. 174-178. URL: <https://galicianvisnyk.tntu.edu.ua/?art=1122> (Index Copernicus)

8. Яровенко Т.С., Дон О.Д., Федоров Г.А. Урбанізація та агломерація як сучасні світові процеси економічного розвитку. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2020. Вип. № 1 (24) 2020. URL: <http://www.easterneurope-ebm.in.ua/archives> (Index Copernicus ICV 50.96).

9. Яровенко Т.С., Мазур Ю.М. Якість життя населення як основа соціально-економічного розвитку країни. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2020. Вип. № 1 (24) 2020. URL: <http://www.easterneurope-ebm.in.ua/archives> (Index Copernicus ICV 50.96).

10. Яровенко Т.С., Сергета Г.В. Проблеми функціонування світової валютної системи. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2020. Вип. № 2 (25) URL: <http://www.easterneurope-ebm.in.ua/archives> (Index Copernicus ICV 50.96).

п. 4) 1. Яровенко Т.С. Методичні рекомендації для виконання самостійної роботи з навчальної дисципліни «Економіка та організація малого бізнесу» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», «Підприємництво та торгівля» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної

форм навчання.
Дніпро: ДНУ ім. О.
Гончара, 2024. 33с.
URL:http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_dep&id=112

2. Яровенко Т.С.
Методичні рекомендації для виконання самостійної роботи з навчальної дисципліни «Тренінг підприємницьких процесів» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», «Підприємництво та торгівля» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання.
Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2024. 33с.
URL:http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_dep&id=112

3. Яровенко Т.С.
Методичні рекомендації для виконання самостійної роботи з навчальної дисципліни «Проектний аналіз» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», «Підприємництво та торгівля» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання.
Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2024. 33с.
URL:http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_dep&id=112

4. Яровенко Т.С.
Методичні рекомендації для виконання самостійної роботи з навчальної дисципліни «Організація виробництва та торгівлі» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», «Підприємництво та торгівля» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання.
Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2024. 33с.

URL:http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_dep&id=112

5. Яровенко Т.С. Методичні рекомендації для виконання курсової роботи з навчальної дисципліни «Організація виробництва» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання. Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2024. 33с. URL:http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_dep&id=112

6. Яровенко Т.С. Методичні рекомендації для виконання самостійної роботи з навчальної дисципліни «Економіка та ціноутворення на підприємствах сфери гостинності» для студентів спеціальності 241 - Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання. Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2024. 33с. URL:http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_dep&id=112

7. Яровенко Т. С. Методичні рекомендації для виконання самостійної роботи з навчальної дисципліни «Адміністрування підприємницької діяльності» для студентів спеціальності 076 «підприємництво, торгівля та біржова діяльність» другий (магістерський) рівень вищої освіти денної форми навчання / Т.С. Яровенко. – Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2020. – 12 с.

8. Яровенко Т. С. Методичні рекомендації для виконання самостійної роботи з навчальної дисципліни «Організація

виробництва» для студентів спеціальності 076 «підприємництво, торгівля та біржова діяльність» перший (бакалаврський) рівень вищої освіти денної та заочної форми навчання. Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2020. – 12 с.

9. Яровенко Т. С. Методичні рекомендації для виконання самостійної роботи з навчальної дисципліни «Управління міжнародними інвестиційними проектами» для студентів спеціальностей 076 - Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, 073 - Менеджмент (ОП "Міжнародний менеджмент"), 242 - Туризм (ОП Міжнародний туристичний бізнес) другий (магістерський) рівень вищої освіти заочної форми навчання. Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2021. 12 с.

п. 12) 1. Яровенко Т.С., Асташев Д.В. Стратегія зовнішньоекономічної діяльності підприємств України у кризових умовах. Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 4 – 5 квіт. 2024 р.: у 9 т. Т.1.

Підприємництво: сучасні проблеми та перспективи розвитку. Дніпро : Видавець Біла К. О., 2024. С. 100-103.

2. Яровенко Т.С., Мисків В.В. Формування клієнторієнтованого підходу діяльності підприємства сфери послуг. Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 4 – 5 квіт. 2024 р.: у 9 т. Т.1.

Підприємництво: сучасні проблеми та

перспективи розвитку.
Дніпро : Видавець Біла К. О., 2024. С. 103-105.

3. Яровенко Т.С., Шама М. А. Розробка системи забезпечення підприємства трудовими ресурсами в умовах воєнного стану. Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 4 – 5 квіт. 2024 р.: у 9 т. Т.1.
Підприємництво: сучасні проблеми та перспективи розвитку. Дніпро : Видавець Біла К. О., 2024. С. 106-108.

4. Яровенко Т.С., Літвін Я.І. Особливості інноваційної діяльності підприємств сфери торгівлі Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 4 – 5 квіт. 2024 р. : у 9 т.: Т. 2: Управління конкурентоспроможністю та інноваційний розвиток економічних суб'єктів в динамічному підприємницькому середовищі. Дніпро : Видавець Біла К. О., 2024. С. 112-114.

5. Яровенко Т.С., Герман Н. П. Поняття та особливості масштабування бізнесу в умовах сучасних викликів. Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 4 – 5 квіт. 2024 р. : у 9 т.: Т. 3. Стратегії розвитку бізнесу в умовах кризи: міжнародний та національний аспекти. Дніпро : Видавець Біла К. О., 2024. С. 83-85.

6. Яровенко Т.С., Саєнко К. В. Типи та форми розширення бізнесу у сучасних умовах. Економіка і менеджмент 2024: перспективи

інтеграції та інноваційного розвитку: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 4 – 5 квіт. 2024 р. : у 9 т.: Т. 3. Стратегії розвитку бізнесу в умовах кризи: міжнародний та національний аспекти. Дніпро : Видавець Біла К. О., 2024. С. 86-88.

7. Асташев Д.В., Яровенко Т.С. Інноваційна орієнтація зовнішньоекономічної діяльності підприємств України у сучасних умовах Модернізація економіки в контексті інноваційного розвитку сучасного суспільства: матеріали доповідей учасників Всеукраїнської науково-практичної конференції, 16-17 листопада 2023 року, Луцьк: Волинський інститут імені В'ячеслава Липинського ПрАТ «ВНЗ «МАУП». С.9 – 13.

8. Літвін Я.І., Яровенко Т.С. Інноваційна діяльність торговельних підприємств як складова модернізації економіки. Модернізація економіки в контексті інноваційного розвитку сучасного суспільства: матеріали доповідей учасників Всеукраїнської науково-практичної конференції, 16-17 листопада 2023 року, Луцьк: Волинський інститут імені В'ячеслава Липинського ПрАТ «ВНЗ «МАУП». С.26 – 30.

9. Літвін Я.І. Яровенко Т.С. Інноваційна діяльність підприємств сфери торгівлі в Україні у кризових умовах. Економіко-правові аспекти господарювання: сучасний стан, ефективність та перспективи: матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції, 22-23 вересня 2023 року. Одеса:ОЕНУ, 2023. С. 453 – 454.

<http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/16872>
10. Асташев Д.В.
Яровенко Т.С.
Зовнішньоекономічна діяльність підприємств України у кризових умовах. Економіко-правові аспекти господарювання: сучасний стан, ефективність та перспективи: матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції, 22-23 вересня 2023 року. Одеса:ОЕНУ, 2023. С. 322 – 323.
<http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/16872>

11. Яровенко Т.С.
Розвиток малого бізнесу в Україні у кризових умовах. Економіко-правові аспекти господарювання: сучасний стан, ефективність та перспективи: матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції, 22-23 вересня 2023 року. Одеса:ОЕНУ, 2023. С. 552 – 554.
<http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/16872>

12. Яровенко Т. С.
Трансформація експортних логістичних систем України. Економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку ХХІ століття: матеріали Х Міжнар. наук.-практ. конф., 19-20 жовтня 2022 р. Одеса: Одеський національний технологічний університет, 2022. С. 330 -333.

13. Яровенко Т. С., Старун А. Інвестиції як форма оновлення виробництва / Економіка і менеджмент 2020: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 2–3 квіт. 2020 р. : у 7 т. ; Том 3. Економіка суб'єктів підприємництва: актуальні питання сьогодення. Дніпро : Видавець Біла К. О.,

2020. С.102 –104.
14. Яровенко Т. С.,
Авраменко К. С.
Оцінка ризиків
господарської
діяльності
підприємства та
розробка напрямів їх
запобіганню /
Економіка і
менеджмент 2020:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 2–3 квіт.
2020 р. : у 7 т. ; Том 3.
Економіка суб'єктів
підприємництва:
актуальні питання
сьогодення. Дніпро :
Видавець Біла К. О.,
2020. С.99 –101.
15. Яровенко Т. С.,
Переворська В. О.
Проблеми управління
вітчизняними іт-
компаніями в умовах
сучасних викликів /
Економіка і
менеджмент 2020:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 2–3 квіт.
2020 р. : у 7 т. ; Т. 1.
Соціально-економічні
аспекти управління
підприємствами:
теорія та практика.
Дніпро : Видавець
Біла К. О., 2020. С.101
–103.
16. Яровенко Т.С.
Перехід від
енергозбереження до
енергоефективності як
виклик сучасності /
Економіка і
менеджмент 2020:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 2–3 квіт.
2020 р. : у 7 т. ; Т. 7.
Сучасні міжнародні
економічні відносини:
драйвери успіху та
виклики розвитку.
Дніпро : Видавець
Біла К. О., 2020. С.123
–125.
п. 14) Студентський
науковий гурток
«Сучасні тенденції
розвитку
підприємництва та
торгівлі» з 2023 р. до
тепер (протокол
Вченої ради
факультету економіки
від 12.09.2023 р. №1).
п. 15) 1. Участь у журі
обласного конкурсу
науково-
дослідницьких та

						<p>творчих робіт з економіки «Економічні зміни та перспективи в Україні та світі в умовах війни» (он-лайн) КПНЗ «Мала академія наук учнівської молоді» (Наказ департаменту освіти і науки Дніпропетровської обласної державної адміністрації № 192/о/212-24 від 05.04.2024 р.) 2. Участь у роботі журі II-го (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук у 2021/2022 н.р. (Наказ департаменту освіти і науки Дніпропетровської обласної державної адміністрації № 72/о/212-22 від 01.02.2022 р.). 3. Участь у журі обласного конкурсу науково-дослідницьких та творчих робіт з економіки «Економічні зміни та перспективи в Україні та світі в умовах війни» (онлайн) КПНЗ «Мала академія наук учнівської молоді» (Наказ департаменту освіти і науки Дніпропетровської обласної державної адміністрації № 449/о/212-22 від 18.11.2022 р.). 4. Участь у роботі журі обласного конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук (Наказ департаменту освіти і науки Дніпропетровської обласної державної адміністрації № 468/о/212-21 від 13.10.2021 р.). п. 19) Член Асоціації ВГО «Українська асоціація економістів-міжнародників» (з 2019 р.), сертифікат №1557 від 21.02.2024 р.</p>	
456067	Небаба Наталія Олександрів на	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет економіки	Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Українська	10	ОК 2.17 Бізнес-проекти у сфері гостинності	Публікації, що відповідають ОК: 1.Razinkova M., Nebaba N., Korneyev M., Yakovenko T., Bohorodytska A. Assessment of

академія банківської справи Національного банку України", рік закінчення: 2010, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2020, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Університет митної справи та фінансів, рік закінчення: 2022, спеціальність: 122 Комп'ютерні науки, Диплом доктора наук ДД 012078, виданий 29.06.2021, Диплом кандидата наук ДК 033799, виданий 25.02.2016, Атестат доцента АД 004880, виданий 02.07.2020

Ukraine's external debt burden under geopolitical instability. Public and Municipal Finance, Vol. 12. Issue 2. 2023. P. 67-81 [Scopus].
2. Zhuravka F., Razinkova M., Plakhotnik O., Grynko T., Nebaba N. Effect of Ukraine's public debt management on its macroeconomic development: VAR modeling. Problems and Perspectives in Management. Vol. 21. Issue 4. 2023. P. 483-501 [Scopus].
3. Razinkova M., Filatova H., Pylypenko A., Nebaba N., Firsov A., Zhuravka F. Forecasting Ukraine's external public debt under uncertainty conditions. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice. 2023. Vol. 6(53). 2023. P.202-216 [Scopus, Web of Science]
4. Pogrebnyak A., Korneyev M., Pogrebnyak V., Yudina O., Nebaba N., Vishnikina O. Intensification of water jet cutting process in deep-frozen food products. Ukrainian Food Journal. 2023. Vol. 12. Issue 3. P.433-443 [Scopus].
5. Razinkova M., Zhuravka F., Nebaba N., Botvinov R., Voytov S. External public debt management during the wartime: Case of Ukraine. Investment Management and Financial Innovations. Volume 20. Issue 4. 2023. P. 26-35.

Кваліфікація Освіта: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2020 р., «Готельно-ресторанна справа», магістр, М20 № 145771.
ДВНЗ Українська академія банківської справи Національного банку України, 2010 р., «Облік і аудит», магістр з обліку і аудиту, СМ № 39661225
Університет митної справи та фінансів, 2022 р., «Комп'ютерні науки», магістр, М22 № 025254
Доктор економічних

наук, спеціальність 08.00.02 – Світове господарство і міжнародні економічні відносини, 08.00.04 – Економіка та управління підприємствами, ДД № 012078, 2021 р., МОН України, «Теоретико-методологічне забезпечення формування механізму міжнародної виробничої кооперації підприємств».

Кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.08 – Гроші, фінанси і кредит, ДК № 033799, 2016 р., МОН України, «Управління фінансовими потоками недержавних пенсійних фондів».

Доцент кафедри міжнародних економічних відносин, регіональних студій та туризму, АД № 004880, 2020 р., МОН України.

Підвищення кваліфікації:

- 2022 р., Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара, сертифікат № 89-400-102/2022, Вдосконалення навичок викладання навчальних дисциплін за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», 180 годин, 6 кредитів, 05.05.2022 р.
- 2022 р., участь у міжнародному проєкті Модуль Жана Моне «Європейська інтеграція України в умовах індустрії 4.0» (611674-EPP-1-2019-1-UAERPRMO-MODULE) (114 годин), сертифікат про участь №253/2022
- 2021 р., присуджено науковий ступінь доктора економічних наук, ДД № 012078
- 2021 р., Міжнародне стажування «Innovative development of science, education, economics and management in the information society», Bodrum, Turkey (180 годин, 6 кредитів), Principal orientation:

International Relations, сертифікат № 00625
5. 2021 р., Міжнароднестажування «The best academic practice in Europe», Budapest, Hungary (90 годин, 3 кредити)
Principal orientation: International Relations.
Сертифікат 2021-042
6. 2021 р., Підвищення кваліфікації «Розбудова системи забезпечення академічної доброчесності», Сумський державний університет (30 год., 1 кредит). Свідоцтво СП № 05408289/1000-21
7. 2020 р., Харківський державний університет харчування та торгівлі, «Готельно-ресторанна справа», магістр, М20 № 145771
8. 2020 р., присвоєно вчене звання доцента кафедри міжнародних економічних відносин, регіональних студій та туризму, АД № 004880
9. 2020 р., Міжнародне стажування «Innovative development of science, education, economics and management in the information society», Bodrum, Turkey (180 годин, 6 кредитів)
Principal orientation: International Relations.
Сертифікат № 619

Виконання п.38
Ліцензійних умов: пп.:
1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12,
19

1) п. 1) 1. Razinkova M., Nebaba N., Korneyev M., Yakovenko T., Bohorodytska A. Assessment of Ukraine's external debt burden under geopolitical instability. Public and Municipal Finance, Vol. 12. Issue 2. 2023. P. 67-81 [Scopus].
2. Zhuravka F., Razinkova M., Plakhotnik O., Grynko T., Nebaba N. Effect of Ukraine's public debt management on its macroeconomic development: VAR modeling. Problems and Perspectives in Management. Vol. 21. Issue 4. 2023. P. 483-501 [Scopus].

3. Razinkova M., Filatova H., Pylypenko A., Nebaba N., Firsov A., Zhuravka F. Forecasting Ukraine's external public debt under uncertainty conditions. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice. 2023. Vol. 6(53). 2023. P.202-216 [Scopus, Web of Science]

4. Pogrebnyak A., Korneyev M., Pogrebnyak V., Yudina O., Nebaba N., Vishnikina O. Intensification of water jet cutting process in deep-frozen food products. Ukrainian Food Journal. 2023. Vol. 12. Issue 3. P.433-443 [Scopus].

5. Razinkova M., Zhuravka F., Nebaba N., Botvinov R., Voytov S. External public debt management during the wartime: Case of Ukraine. Investment Management and Financial Innovations. Volume 20. Issue 4. 2023. P. 26-35.

6. Zhuravka F., Nebaba N., Yudina O., Haponenko S., Filatova H. The hospitality market in Ukraine: War challenges and restoration possibilities. Innovative Marketing. 2023. Vol.19. Issue 1. P.140-150 [Scopus, Web of Science].

7. Korneyev M., Berezniuk I., Dzhyndzhoian V., Nebaba N., Voytov S. Efficiency assessment of banking systems' performance. Banks and Bank Systems. 2022. Vol.17. Issue 3. P.72-88 [Scopus].

8. Petrushenko Y., Korneyev M., Nebaba N., Banchuk-Petrosova O., Bohorodytska A. Assessment of the external debt impact on a country's economic development indicators: Evidence from Ukraine. Investment Management and Financial Innovations. 2022. Vol. 19. Issue 1. P. 360-369 [Scopus].

9. Rekunenko I., Zhuravka F., Nebaba N., Levkovich O., Chorna S. Assessment and forecasting of Ukraine's financial security: Choice of alternatives. Problems

and Perspectives in Management. 2022. Vol. 20. Issue 2. P.117-134 [Scopus].

10. Gontareva I., Litvinov O., Hrebennyk N., Nebaba N., Litvinova V., Chimshir A. Improvement of the innovative ecosystem at universities. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2022. № 1(13-115). P. 59–68 [Scopus].

11. Zhuravka F., Botvinov R., Parshyna M., Makarenko T., Nebaba N. Ukraine's integration into the world arms market. Innovative Marketing. 2021. Volume 17. Issue 4. P. 146–158 [Scopus, Web of Science].

12. Nebaba N., Lazorenko L., Kucher M., Yazina V., Makovetska I., Korneyev M. Management organization of financial-economic security of corporate integrative development of service enterprises. AD ALTA: Journal of interdisciplinary research. Vol. 12, Issue 1, Special Issue XXV. 2022. P.154–158 [Web of Science].

13. Stebliuk N., Volosova N., Nebaba N., Yudina O., Korneyev M., Zhuravka F. Economic trends forecasting in the development of hotel business enterprises. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice. 2022. Vol. 5(46). P. 182–193 [Scopus, Web of Science].

14. Sukhachova O., Nebaba N., Sabirov O., Vyshnikina O., Saihak Y., Hlushenkova A. Comprehensive assessment of activities of corporate integration association of services enterprises. AD ALTA: Journal of interdisciplinary research. Vol. 12, Issue 1, Special Issue XXVII. 2022. P.103–107 [Web of Science].

15. Vorontsova A., Vasylieva T., Grynko T., Korneyev M., Krupskiy O., Nebaba N. Covid-19 and tourism impact assessment: cluster analysis for Europe region. Journal of

Geology, Geography and Geoecology. 2022. Volume 31. Issue 4. P. 773–783 [Web of Science].

16. Horozhankina N., Hrushka V., Boyko Z., Korneyev M., Nebaba N. Antarctic tourism: spatial structure and dynamics of international tourist flows (for the seasons of 2011-2020). Journal of Geology, Geography and Geoecology. 2022. Volume 31. Issue 4. P. 616–627 [Web of Science].

17. Hrushka V., Horozhankina N., Boyko Z., Korneyev M., Nebaba N. Transport infrastructure of Spain as a factor in tourism development. Journal of Geology, Geography and Geoecology. 2021. Volume 30. Issue 3. P. 429–440 [Web of Science].

18. Boyko, Z., Horozhankina, N., Hrushka, V., Korneyev, M., Nebaba, N. Analysis of the market of international tourist services of Ukraine (for the period 2007–2017). Journal of Geology, Geography and Geoecology. 2020. Volume 29. Issue 4. P. 647–655 [Web of Science].

19. Polyakov M., Bilozubenko V., Korneyev M., Nebaba N. Analysis of key university leadership factors based on their international rankings (QS World University Rankings and Times Higher Education). Problems and Perspectives in Management. 2020. Volume 18. Issue 4. P. 142–152 [Scopus].

20. Polyakov M., Bilozubenko V., Nebaba N., Korneyev M., Saihak Y. Analysis of asymmetry factors in the development of the EU tourism industry. Innovative Marketing. 2020. Volume 16. Issue 4. P. 117–128 [Scopus, Web of Science].

21. Bukhtiarova A., Semenog A., Razinkova M., Nebaba N., Haber J. Assessment of financial monitoring efficiency in the banking system of Ukraine. Banks and Bank Systems. 2020. Vol. 15. Issue 1. P. 98–106 [Scopus].

22. Polyakov M., Khanin I., Bilozubenko V., Korneyev M., Nebaba N. Information technologies for developing a company's knowledge management system. Knowledge and Performance Management. 2020. Volume 4. Issue 1. P.15–25 [Scopus].

23. Kuzkin Y., Cherkashyna T., Nebaba N., Kuchmacz B. Economic growth of the country and national intellectual capital (evidence from the post-socialist countries of the Central and Eastern Europe). Problems and Perspectives in Management. 2019. Vol. 17. Issue 1. P.348–359 [Scopus].

24. Shkolnyk I., Pisula T., Loboda L., Nebaba N. Financial crisis of real sector enterprises: an integral assessment. Investment Management and Financial Innovations. Vol. 16. 2019. Issue 4. P.366–381 [Scopus].

25. Юдіна О., Стеблюк Н., Небаба Н., Шевченко В., Литвиненко Д. Розвиток фінансового потенціалу закладу індустрії гостинності. Актуальні проблеми економіки. 2023. №5 (263). С.79-89.

26. Хоменко Л.М., Васильєва Т.А., Небаба Н.О., Куценко В.І. Комерціалізація нового продукту на ринку: система факторів впливу. Актуальні проблеми економіки. 2023. №7 (265). С.115–121.

27. Васильєва Т.А., Росохата А.С., Ясніковські А.М., Небаба Н.О., Куценко В.І. Analysis of the place and role of stakeholders in the process of commercialization of innovation. Актуальні проблеми економіки. 2023. №8 (266). С.35-43

28. Васильєва Т.А., Похилько С.В., Небаба Н.О., Чупілко О.С., Варчук О.М. Електронна комерція в системі структурних факторів розвитку мінливості платіжних систем. Актуальні проблеми економіки.

2023. №9 (267). С.74-87.

29. Яровенко Г.М., Перхун Л.П., Небаба Н.О., Булгакова О.Ф., Костенко В.В. Розробка моделі формалізації процесу виявлення інсайдерських кіберзагроз у банках: онтологічний підхід. Актуальні проблеми економіки. 2023. №10 (268). С.71-83.

30. Яровенко Г. М., Петренко К. Ю., Ульяновська Ю. В., Небаба Н. О., Мормуль М. Ф. Розроблення структури інформаційної бази експертної системи виявлення інсайдерських кіберзагроз у банках. Академічні візії. 2023. Вип.26.
URL:<https://academy-vision.org/index.php/article/view/777>

31. Захаркіна Л., Бойко А., Небаба Н., Чумаченко О., Шевченко В. Цифрові технології в системі забезпечення прозорості корпоративних фінансів. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2023. №4 (320). С. 298-304.

32. Небаба Н.О., Горб К.М., Мартиненко О.К. Інноваційний розвиток підприємств індустрії гостинності. Науковий погляд: економіка та управління. 2023. №2 (82). С. 65–73.

33. Nebaba N., Kucher M., Mazur K. Implementation of innovative technologies in the customer service system. Науковий погляд: економіка та управління. 2023. №3 (83). С.92–101.

34. Ятчук О.М., Небаба Н.О., Кучер М.М. Інтерактивні соціо-комунікаційні моделі: перспективи використання в міжнародних відносинах, туризмі та готельно-ресторанній справі. Науковий погляд: економіка та управління. 2022. №2 (78). С. 26–30.

35. Язіна В.А., Кучер М.М., Небаба Н.О. Концепт

автоматизації та особливості застосування сучасних інформаційних технологій на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Причорноморські економічні студії. Вип. 75. 2022. С.59–62. http://bses.in.ua/journals/2022/75_2022/11.pdf

36. Язіна В.А., Кучер М.М., Небаба Н.О. Будівництво та проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: практичність та концептуальність. Економіка та суспільство. Вип. 41/2022. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php>

37. Nebaba N. Logistics management of flow processes involving enterprises in international production-cooperative relations. Customs Scientific Journal. 2022. №1. С. 36–45.

38. Небаба Н.О., Разінькова М.Ю., Стеблюк Н.Ф. Економіка та фінанси готельно-ресторанного бізнесу. Наукові перспективи. № 9(27). 2022. С. 260–269.

39. Nebaba N. O., Bohorodytska H. Y., Maliuta I. A., Tretiak M. V. Methodical approaches to the assessment of the quality of life of the population of the world countries and ways of improving the quality of life indicators of the population for Ukraine. Actual problems of international relations. Release 148. 2021. P. 49–58.

40. Paleshko Y., Nebaba N., Bohorodytska H. Role of the religious factor in the genesis and development of civilizations of the world. Вісник Маріупольського державного університету. Серія: Філософія, Культурологія, Соціологія. Вип. 22. 2021. С.87–96.

41. Кравченко О.В., Шаповал О.Б., Небаба Н.О., Ботвінов Р.Г. Блокчейн–технології:

стан та перспективи розвитку в Україні. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2021. № 6. Т.2. С.267–272.

42. Zhuravka F., Haponets A., Nebaba N., Botvinov R. Exchange rate component of the exports competitiveness. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2021. № 5. Т.2. С. 175–179.

43. Білозубенко В.С., Небаба Н.О., Сердюков К.Г., Хуруджі М.Є. Інтеграційні процеси у Меркосур: особливості розвитку та орієнтири для України. Актуальні проблеми економіки. 2021. № 6. С. 14–25.

44. Шарко М.В., Небаба Н.О., Кучер М.М., Вишнікіна О.В. Особливості формування ресурсного потенціалу ресторанного бізнесу в туризмі. Актуальні проблеми економіки. 2021. № 5. С. 25–36.

45. Галинська Ю.В., Журавка Ф.О., Небаба Н.О., Ярова І. Є. Communication trends of the tourist services market of Ukraine. Актуальні проблеми економіки. 2021. №3. С.51–60.

46. Пластун О.Л., Журавка Ф.О., Небаба Н.О., Ярова І. Є. Оцінка концентрації ринку туристичних послуг України. Актуальні проблеми економіки. 2021. № 9–10. С.29–36.

47. Nebaba N. Provision of state support for projects of international industrial cooperation. Customs Scientific Journal. 2021. №2. С.52–63.

48. Небаба Н. О., Чимшир Г. В. Інноваційна діяльність підприємств малого бізнесу: теоретичні засади дослідження та особливості здійснення. Вісник Хмельницького національного університету.

Економічні науки.
2020. № 4. Т. 3. С.
130–136.
49. Небаба Н.О.,
Гапоненко С.О.
Мейнстрими
глобалізації:
маркетингова
стратегія розвитку
підприємства.
Актуальні проблеми
економіки. 2020. № 5.
С. 138–148.
50. Небаба Н. О.
Технологічні та
інтеграційні аспекти
обґрунтування вибору
форм міжнародної
виробничої
кооперації.
Економічний простір.
№ 163. Дніпро:
ПДАБА, 2020. С.30–
34.
51. Небаба Н.О.
Обґрунтування
маркетингової
стратегії розвитку
міжнародних
виробничо–
коопераційних
відносин промислових
підприємств.
Актуальні проблеми
економіки. 2020. №
10. С. 72–81.
52. Небаба Н.О.
Формування
механізму
міжнародної
виробничої кооперації
промислових
підприємств. Держава
та регіони. Серія:
Економіка та
підприємництво.
2020. № 6 (117). С.8–
14.
53. Небаба Н.О.,
Заборовець К.Г.,
Серотюк Б.В.
Організація
впровадження
механізму
антикризового
управління
стратегічною
безперервністю та
стійкістю діяльності
підприємства.
Актуальні проблеми
економіки. 2020. № 4.
С.78–89.
54. Небаба Н.О.
Стратегії розвитку
міжнародних
виробничо–
коопераційних
відносин промислових
підприємств.
Менеджер. Вісник
Донецького
державного
університету
управління. Серія
«Економіка». 2020.
№ 4 (89). С. 63–73.
55. Небаба Н.О.
Закономірності
поглиблення
міжнародної

виробничої кооперації в умовах глобалізації світової економічної системи. Вісник Одеського національного університету імені І.І. Мечникова. Серія: Економіка. 2020. Т. 25. Вип. 6 (85). С. 21–26.

56. Небаба Н.О. Активізація участі підприємств у проєктах розвитку міжнародного виробничо–коопераційного співробітництва. Актуальні проблеми економіки. 2020. № 7–8. С. 132–141.

57. Небаба Н.О. Управління конкурентоспроможністю учасників міжнародної виробничої кооперації підприємств. Актуальні проблеми економіки. 2020. № 9. С. 96–105.

58. Небаба Н.О. Економічні альтернативи підприємницької участі у світовому поділі праці. Вісник Харківського національного аграрного університету імені В.В. Докучаєва. Серія Економічні науки. 2020. № 3. С. 132–143.

59. Небаба Н.О. Участь підприємств в міжнародному виробничо–коопераційному співробітстві. Актуальні проблеми економіки. 2020. № 12. С. 152–160.

60. Небаба Н. О. Методологія формування мереж міжнародного виробничо–коопераційного співробітництва промислових підприємств. Український журнал прикладної економіки. 2020. Т. 5. № 4. С. 247 – 255.

61. Білозубенко В. С., Разінькова М. Ю., Небаба Н.О. Економіка туризму. Агросвіт. 2020. № 19–20. С. 32–37.

62. Білозубенко В. С., Разінькова М. Ю., Небаба Н.О. Розрахункові операції, документаційне забезпечення та аналіз у туристичному бізнесі. Приазовський

економічний вісник.
Вип. 5 (22). 2020.
С.35–40
63. Білозубенко В. С.,
Разінькова М. Ю.,
Небаба Н.О., Ятчук О.
М. Комунікаційні та
інформаційні
технології в туризмі:
теоретико–
методичний аспект.
Вісник Київського
національного
університету
технологій та дизайну.
Серія «Економічні
науки». №3 (147).
2020. С.48–56.
64. Разінькова М.Ю.,
Небаба Н.О.
Електронний
маркетинг як
інструмент супроводу
компанії при виході
на зовнішній ринок.
Інтернаука. Серія:
Економічні науки.
2020. №3. URL:
[https://www.inter-
nauka.com/uploads/pu
blic/15861900057106.p
df](https://www.inter-nauka.com/uploads/public/15861900057106.pdf)
65. Небаба Н.О.,
Колпіна А.Г.
Особливості
лібералізації торгово–
економічного
співробітництва між
Україною та країнами
Близького Сходу.
Економіка та держава.
2020. № 4. С.210–214.
66. Небаба Н.О.,
Малюта І.А., Рудь–
Волга Д.В. Розвиток
зовнішньоторговельно
го та інвестиційного
співробітництва
України з
Туреччиною. Агросвіт.
2020. № 6. С.87–92.
67. Небаба Н.О.,
Малюта І.А., Колісник
А.Е. Світовий
автомобільний ринок:
сучасний стан і
тенденції розвитку.
Агросвіт. 2020. № 7.
С.111–115.
п. 3)
1. Міжнародні
відносини, суспільні
комунікації та
регіональні студії
[текст] : навч. посіб. /
за заг. ред. В.С.
Білозубенка
[Білозубенко В.С.,
Богородицька Г.Є.,
Войтов С.Г.,
Грачевська Т.О.,
Корнєєв М.В., Небаба
Н.О., Сиволап Д.В.,
Шуляк С.В.,
Щолокова Г.В., Ятчук
О.М. та ін.]. Київ:
Видавець ФОП Піча
Ю.В., 2023. 632 с. (1,5
авт. арк.).
2. Небаба Н. О.
Міжнародна

виробнича кооперація підприємств: сучасні форми та глобальні тенденції розвитку : монографія. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2020. 264 с.

п. 4) 1. Методичні рекомендації для практичних (семінарських) занять та самостійної роботи студентів з освітньої компоненти «Світове господарство та міжнародні економічні відносини» для студентів ступеня вищої освіти «бакалавр» галузі знань 29 «Міжнародні відносини», Спеціальності 291 «Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії» / укл. І.А. Малюта, Н.О. Небаба, К.М. Тарасенко. Дніпро: Університет митної справи та фінансів, 2022. 88 с.

2. Опорний конспект лекцій з обов'язкової дисципліни «Світове господарство та міжнародні економічні відносини» для студентів ступеня вищої освіти «бакалавр» галузі знань 29 «Міжнародні відносини», спеціальності 291 «Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії» / автори–укл. І. А. Малюта., К. М. Тарасенко, Небаба Н.О. Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2022. 249 с.

3. Методичні рекомендації до виконання, оформлення та захисту курсової роботи з навчальної дисципліни «Міжнародний бізнес» підготовки фахівців ступеня «бакалавр», галузі знань 29 «Міжнародні відносини», спеціальності 292 «Міжнародні економічні відносини», освітньо-професійної програми «Міжнародні економічні відносини» / Небаба Н.О., Малюта І.А.,

Корнєєв М.В. Дніпро :
Університет митної
справи та фінансів,
2021. 32 с.

4. Методичні
рекомендації для
практичних занять та
самостійної роботи з
дисципліни
«Економіка
туристичного бізнесу»
ступеня вищої освіти
«бакалавр» галузі
знань 24 «Сфера
обслуговування»
спеціальності 242
«Туризм» / укл. В.Є.
Редько, В.С.
Білозубенко, Н.О.
Небаба. Дніпро:
Університет митної
справи та фінансів,
2022. 69 с.

5. Методичні
рекомендації до
підготовки,
оформлення та
захисту курсової
роботи з навчальної
дисципліни «Теорія та
практика
комунікацій»
підготовки фахівців
ступеня «бакалавр»,
галузі знань 29
«Міжнародні
відносини»,
спеціальності 291
«Міжнародні
відносини, суспільні
комунікацій та
регіональні студії»,
освітньо-професійної
програми
«Країнознавство» /
укл. Ятчук О. М.,
Небаба Н.О. Дніпро :
Університет митної
справи та фінансів,
2022. 30 с.

6. Методичні вказівки
до практичних занять
з дисципліни
«Управління
персоналом» для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти /
Укл. Н.О. Небаба,
М.М. Кучер. Дніпро :
УМСФ, 2022. 65 с.

7. Методичні вказівки
до самостійної роботи
з дисципліни
«Управління
персоналом» для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
/Укл. Н.О. Небаба,
М.М. Кучер. Дніпро:
УМСФ, 2022. 28 с.

8. Конспект лекцій з
дисципліни
«Управління
персоналом» для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
/Укл. Небаба Н.О.,
Кучер М.М. Дніпро :

УМСФ, 2022. 157 с.
п. 5) 2021 р. – захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальностями 08.00.02 – світове господарство і міжнародні економічні відносини, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) (диплом ДД № 012078)
п. 6) 2021 р. – Чимшир Г.В., диплом про присудження наукового ступеня кандидата економічних наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1290 від 30.11.2021).
2021 р. – Гапоненко С.О., диплом про присудження наукового ступеня кандидата економічних наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1290 від 30.11.2021).
2021 р. – Ченцова О.Б., диплом про присудження наукового ступеня кандидата економічних наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1290 від 30.11.2021).
п. 7) 2022–2023 р. – членкиня постійної спеціалізованої вченої ради Д 08.051.17 в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара по захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальностями 08.00.02 – світове господарство і міжнародні економічні відносини, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності).
2021 р. – членкиня постійної спеціалізованої вченої ради Д 08.893.01 в Університеті митної справи та фінансів по захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня кандидата (доктора) економічних наук за спеціальностями

08.00.02 – світове господарство і міжнародні економічні відносини, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), 08.00.08 – гроші, фінанси і кредит.

Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента:

2021 р. – офіційний опонент кандидатської дисертації Фісун Юлії Володимирівни на тему «Стратегія розвитку підприємств туристичної інфраструктури», за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), Національна академія управління.

2021 р. – офіційний опонент кандидатської дисертації Жукової Дар'ї Анатоліївни на тему «Формування системи стратегічного вибору підприємства», за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), Університет митної справи та фінансів.

п. 8) З 2023 р. – членкиня редакційної колегії наукового журналу «Вісник Східноєвропейського університету економіки і менеджменту», м. Черкаси (Категорія «Б»).

З 2021 р. – членкиня редакційної колегії журналу «Науковий погляд : економіка та управління» (Категорія «Б»).

п. 10) 2021–2022 рр. – участь у проєкті Модуль Жана Моне «Європейська інтеграція України в умовах Індустрії 4.0», 611674-EPP-1-2019-1-UAERPRJMO-MODULE, сертифікат про участь 253/2022.

п. 12) 1.Kravchenko O., Nebaba N., Aiyedogbon John O. Blockchain technologies in accounting: bibliometric analysis.

Accounting and Financial Control. Volume 4. Issue 1. 2022-2023. P. 14-29.

2.Kostynets V., Kostynets I., Korneyev M., Nebaba N., Sopin E. Development of internal tourism and hospitality in Ukraine. Tourism and Travelling. 2020–2021. Volume 3. Issue 1. P. 25–33.

3.Nebaba N. A. Methodological support for increasing the competitiveness of participants in international production and cooperation. Інноваційні рішення в економіці, бізнесі, суспільних комунікаціях та міжнародних відносинах : матеріали III Міжнародної науково–практичної конференції у 2 т. (м. Дніпро, 20 квітня 2023 року). Дніпро, УМСФ, 2023. Т.2. С. 143–145.

4.Nebaba N.A. Organization of logistics management of international production cooperation development. Інноваційні технології, моделі управління кібербезпекою ITMK-2023: міжнародна наукова конференція. Дніпро, 2023. С.19–20.

5.Небаба Н.О., Шевченко А.О. Позитивні аспекти розвитку індустрії гостинності Іспанії та їх адаптація у післявоєнній відбудові індустрії гостинності України. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матер. Всеукр. наук.-практ. конф. Дніпро : ВВПЗ ДГУ, 2023. С.60–62.

6.Небаба Н.О., Лук'янова В.В. Основні напрями розвитку світової готельної індустрії. Інноваційні рішення в економіці, бізнесі, суспільних комунікаціях та міжнародних відносинах: матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції : у 2 т. Т. 2. Дніпро :

Університет митної справи та фінансів, 2022. С.319-321.

7. Небаба Н.О., Чабан К.С. Вплив covid-19 на міжнародний туризм. Інноваційні рішення в економіці, бізнесі, суспільних комунікаціях та міжнародних відносинах: матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції : у 2 т. Т. 2. Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2022. С.321-323.

8. Небаба Н.О., Пришедько В.О. Проблемні аспекти економічного розвитку Франції. Інноваційні рішення в економіці, бізнесі, суспільних комунікаціях та міжнародних відносинах: матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2021. С.718-719.

9. Nebaba N. The civilizational context of the world labor division system forming. *Annali d'Italia: scientific journal of Italy*. № 14. 2020. Vol. 2. P. 42-45.

10. Небаба Н.О., Корнєєв М.В., Крутякова Ю.В. Вплив пандемії covid-19 на сферу туризму в Україні. Інноваційні технології, моделі управління кібербезпекою – 2020: матеріали Міжнародної наукової конференції. Дніпро: УМСФ, 2020. Ч.2. С.46-48.

11. Небаба Н.О., Разінькова М.Ю., Ятчук О.М. Інформаційні технології в управлінні продажами туристичних продуктів. П'ятдесят перші економіко-правові дискусії: міжнародна науково-практична інтернет-конференція. Львів, 2020. С.10-14.

12. Небаба Н.О., Білозубенко В.С., Разінькова М.Ю. Аналіз економічних проблем у туристичному бізнесі. Актуальні проблеми сучасної науки та освіти : матеріали II

Міжнародної науково–практичної конференції. Львів : Львівський науковий форум, 2020. Ч.1. С.47–48.

13. Небаба Н.О., Музичук А.В. Проблеми розвитку в'їзного туризму в Україні. Глобальні та регіональні аспекти розвитку туризму та гостинності: матеріали Всеукраїнської науково–практичної інтернет–конференції науковців, молодих вчених і студентів. Дніпро: ДГУ, 2020. С.81–83.

14. Разінькова М.Ю., Білозубенко В.С., Небаба Н.О. Документаційне забезпечення у туристичному бізнесі. Економіка, облік, фінанси та право: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку: збірник тез доповідей міжнародної науково–практичної конференції. Полтава, 2020. С.55–57.

15. Небаба Н.О. Детермінанти формування міжнародної конкурентоспроможності підприємства в умовах глобалізованого ринкового середовища. Сучасні реалії фінансово–економічного розвитку регіонів, галузей, підприємств, бізнесу: монографія /за ред. Л.М. Савчук, Л.М. Бандоріної. Дніпро: Пороги, 2020. С.93–101.

16. Небаба Н.О. Теоретичні аспекти здійснення економічної інтеграції та інтернаціоналізації розвитку регіонів, галузей, підприємств, бізнесу в умовах економічної глобалізації. Держава, галузі, підприємства, бізнес: реалії і тенденції економічного, інформаційного та технічного розвитку: монографія /за ред. Л.М. Савчук, Л.М. Бандоріної. Дніпро: Пороги, 2020. С.4–14.

17. Небаба Н.О., Ковейна Л.Ю. Іноземні інвестиції як джерело забезпечення

зростання сільського господарства України. Існуюча практика та новітні тенденції в управлінні суб'єктами господарювання різних організаційно-правових форм: монографія/ за ред. Л.М. Савчук, Л.М. Бандоріна. Дніпро, 2020. С.43–56.

18. Небаба Н.О., Білозубенко В.С., Корнєєв М.В. Глобалізація та її вплив на модернізацію сучасних економічних систем. Теорія та методологія формування інвестиційно-фінансової стратегії розвитку суб'єктів національного господарства / за ред. Л.М. Савчук, А.В. Череп. Дніпро: Журфонд, 2019. С.5–14.

19. Небаба Н.О., Чириченко Ю.В., Сабіров О.В. Міжнародний готельно-ресторанного бізнес в сучасних умовах господарювання. Сучасні процеси трансформації у бізнесі та виробництві: теорія, методологія, практика (фінансовий сектор, аграрна галузь та сфера послуг): монографія / за ред. Л.М. Савчук, Л.М. Бандоріної. Дніпро: Журфонд, 2019. С.469–480.

20. Nebaba N. Identification of substantive characteristics of international industrial cooperation. World science: problems, prospects and innovations. Abstracts of the 4th International scientific and practical conference. Perfect Publishing, Toronto, Canada. 2020. P. 117–119.

21. Nebaba N., Serotyuk B., Jaheidr Emad Alburavi Ramadan. The emergence prerequisites and deployment mechanism of crisis phenomena in the development of the economic system. Modern science: problems and innovations. Abstracts of the 10th

International scientific and practical conference. SSPG Publish. Stockholm, Sweden. 2020. P. 560–563.

22. Небаба Н.О. Формування механізму міжнародної виробничої кооперації промислових підприємств. Формування сучасного економічного простору: реалії та перспективи на майбутнє: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Дніпро: НО «Перспектива», 2020. С. 20–22.

23. Небаба Н.О. Сучасні тенденції впливу факторів глобальної економічної динаміки на розвиток міжнародного поділу праці. Розвиток нової економічної системи на державному та регіональному рівнях: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Львів: ЛЕФ, 2020. С. 11–12.

24. Небаба Н.О. Інституціональне забезпечення регулювання інтеграційно-коопераційних відносин підприємств в глобальній економічній системі. Національна безпека у фокусі викликів глобалізаційних процесів в економіці матеріали VIII-ої Міжнародної наукової Інтернет-конференції. Київ: НАУ. 2020. С.27–29.

25. Небаба Н.О. Глобальні проблеми, можливості та виклики розвитку світової економічної системи. Цифрове суспільство: фінанси, економіка, управління: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2020. С.82–84.

26. Небаба Н.О. Перспективи та обмеження участі підприємств України у міжнародному виробничо-коопераційному співробітництві.

Стабілізація фінансово-економічної системи країни: зовнішні та внутрішні фактори впливу: збірник тез наукових робіт учасників Міжнародної науково-практичної конференції. К.: Аналітичний центр «Нова Економіка», 2020. С. 8–12.

27. Nebaba N. O. Features of international industrial cooperation forms. Проблеми формування та реалізації регіональної економіки: збірник матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції / Східноукраїнський інститут економіки та управління. Запоріжжя: ГО «СІЕУ», 2020. С. 82–84.

28. Небаба Н.О., Колпіна А.Г. Сучасні аспекти зовнішньоторговельного співробітництва між Україною та країнами Близького Сходу. Національна безпека у фокусі викликів глобалізаційних процесів в економіці: матеріали VII-ої Міжнародної наукової Інтернет-конференції (м.Київ – м.Баку, 25–26 червня 2020 року) / ВНЗ «Національна академія управління». Київ: НАУ. 2020. С. 3537.

29. Небаба Н.О., Тур К.С. Зовнішньоекономічна діяльність України з країнами світу у сфері страхових послуг. Інноваційні технології, моделі управління кібербезпекою – 2020: матеріали Міжнародної наукової конференції. Дніпро: УМСФ, 2020. Ч.1. С.46–48.

30. Небаба Н.О., Білозубенко В.С., Батехо В.В. Параметри кон'юнктури ринку праці Європейського союзу. Дослідження ефективності факторів зростання конкурентоспроможності економіки: теорії та пропозиції: збірник матеріалів

Всеукраїнської науково–практичної конференції (м. Київ, 15 лютого 2020 р.). К.: ГО «Київський економічний науковий центр», 2020. С. 15–17.

31. Небаба Н. О., Дудар О.Г. Економічна глобалізація: змістовні характеристики та фактори впливу. Зовнішні та внутрішні фактори впливу на розвиток міжнародних економічних відносин: Матеріали міжнародної науково–практичної конференції. Львів: ЛЕФ, 2019. С.22–23.

32. Небаба Н.О., Сабіров О.В., Ломако К.Д. Тенденції міжнародного туризму та готельно–ресторанного бізнесу. Наука та інновації як основні шляхи вдосконалення економічного потенціалу країни: матеріали міжнародної науково–практичної конференції (29 червня 2019 р., м.Львів). Львів: ЛЕФ, 2019. С.17–20.

33. Небаба Н.О., Гриценко А.В., Аллабергенова Л.Б. Стратегія виходу вітчизняного банку на міжнародний фінансовий ринок. Сучасні підходи до ефективного використання потенціалу економіки: Матеріали II Міжнародної науково–практичної конференції (м. Запоріжжя, 22 червня 2019 року). Запоріжжя: СІЕУ, 2019. С.59–61.

34. Небаба Н. О., Голінська Т.М. Система заходів підвищення конкурентоспроможності персоналу підприємств. Перспективні напрями розвитку національної економіки в умовах змін ринкового середовища: проблеми та перспективи: збірник тез наукових робіт учасників Всеукраїнської науково–практичної

конференції (м. Одеса, 19 січня 2019 р.). О. : ЦЕДР, 2019. С.28–31.

35. Небаба Н. О., Дзюба Д.В. Методичний підхід до трансформації організаційної структури підприємства. Перспективні напрями розвитку національної економіки в умовах змін ринкового середовища: проблеми та перспективи: збірник тез наукових робіт учасників Всеукраїнської науково–практичної конференції (м. Одеса, 19 січня 2019 р.) / ГО «Центр економічних досліджень та розвитку». О. : ЦЕДР, 2019. С.31–34.

36. Nebaba N. O., Koveina L. Yu. Directions of intensification of foreign investments inflow into Ukraine. Актуальні проблеми економіки, управління та фінансів: матеріали міжнародної науково–практичної конференції. Дніпро : УМСФ, 2019. С. 240–242.

37. Небаба Н.О. Державна підтримка реалізації проектів розвитку міжнародного виробничо–коопераційного співробітництва. Національна безпека у фокусі викликів глобалізаційних процесів в економіці: матеріали V Міжнародної наукової Інтернет–конференції. Київ : НАУ, 2019. Т. 2. С. 28–29.

38. Небаба Н.О. Агрегована модель визначення можливостей реалізації співпраці у сфері міжнародної виробничої кооперації. Математичні проблеми технічної механіки та прикладної математики – 2019 : матеріали Міжнародної наукової конференції. Дніпро, Кам'янське, 2019. Ч.2. С. 93–94.

п. 19) З 2018 р. – член Всеукраїнської громадської

							організації «Українська асоціація економістів – міжнародників» (посвідчення № 353 від 24.10.2018). З 2020 р. – член Національної Туристичної
457596	Погребняк Андрій Володимирович	професор, Сумісництво	Факультет економіки	<p>Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2007, спеціальність: 090221</p> <p>Обладнання переробних і харчових виробництв, Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом доктора наук ДД 007852, виданий 23.10.2018, Диплом кандидата наук ДК 001733, виданий 10.11.2011, Атестат доцента 12ДЦ 036517, виданий 21.11.2013, Атестат професора АП 005353, виданий 23.08.2023</p>	16	ОК 2.19 Міжнародні стандарти якості у сфері гостинності	<p>організації України (звільнений з 10.05.2024)</p> <p>Кваліфікація: Освіта: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського м. Донецьк, Інститут харчових виробництв, магістр за спеціальністю 8.05050313 «Обладнання переробних і харчових виробництв» диплом магістра серії: НК No 32765260 від 26.06.2007 р. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського м. Кривий Ріг, Магістр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», диплом магістра серії: М21 No 099375 від 30.12.2021 р</p> <p>Кандидат технічних наук. Тема дисертації: «Інтенсифікація процесу гідрорізання м'яса глибокої заморозки» Дисертацію захищено 21 травня 2011 року у спеціалізованій вченій раді К 11.055.02 Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, номер диплома ДК № 001733 від 10.11.2011. Доктор технічних наук. Тема дисертації: «Науково-теоретичні основи процесу різання харчових продуктів водополімерним струменем та розробка обладнання для його реалізації» Дисертацію захищено 26 червня 2018 року у спеціалізованій вченій раді Д 64.088.01 Харківського державного університету харчування та торгівлі (Харків), номер диплома ДД №</p>

007852 від 23.10.2018 р.
Вчене звання доцента присвоєно кафедрі обладнання харчових виробництв, номер атестата 12 ДЦ № 036517 від 21.11.2013 р.
Вчене звання професор присвоєно по кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи, номер атестата 12 АП № 005353 від 23.08.2023 р.
Підвищення кваліфікації:
1. Сертифікат про підвищення кваліфікації експерта національного агентства із забезпечення якості вищої освіти «Тренінг для експертів із написання звіту про результати акредитаційної експертизи», обсяг 30 годин (1 кредит ЄКТС).
Реєстраційний № 483/2023 (261)
Сертифікат видано 28 вересня 2023 року.
2. Державної служби якості освіти України «Навчально-методичний центр з питань якості освіти», онлайн семінар . за програмою «Підготовка експертів з акредитації освітніх програм», сертифікат № 066 від 12.07.2021 р.
3. Ukraine – England – Slovak Republic.
Has successfully participated in the 8th international scientific conference on sustainability in energy and environmental science and passed an international scientific and pedagogical traineeship (6 ECTS credits).
September 21 – October 2020. Certificate ID 202060071
4. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації, стажування з 26.01.2022 по 26.04.2022 р. за програмою «Вдосконалення навичок викладання начальних дисциплін за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», сертифікат № 89-400-101/2022 від 05.05.2022 р.
5. Завершив курс «Основи здорового харчування для учнів

1-4 класів»,
06.11.2022, <https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/ed-era/cert/1aec9fb8bc584f7eb5bf51714bcc8f07/va lid.html>

6. Завершив курс «Кліматична стратегія закладів гостинності. Реалії та перспективи в Україні 2023

7. Завершив курс «Технічні поради щодо обслуговування багатоквартирного будинку», 29.06.2022, <https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/fa157cb8a0c14f9f9639dd8dcb93239d>

8. Завершив курс «4 кроки до здорового харчування», 28.06.2022, <https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/d46425c65a26430a8f120ffa010150dc>

9. сертифікат про підвищення кваліфікації експерта національного агентства із забезпечення якості вищої освіти «Тренінг для керівників експертних груп», Реєстраційний No 0299/2021(175) Сертифікат видано 1 червня 2021 року.

10. Завершив курс «Основи проєктного менеджменту», 27.05.2023, <https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/4ab12dfd2fd1466488d63d7f3873bc5d>.

10. Завершив курс «Гендерноорієнтований підхід у бюджетному процесі», 08.11.2022, <https://study.ed-era.com/verifycertificate/?uuid=afb5925e-1f2f-456b-b38c-86c1d5bb975d>

Виконання п.38
Ліцензійних умов: пп.:
1, 3, 7, 8, 9, 11, 12, 19
1) п. 1) 1. А.
Pogrebnyak, M.
Korneyev, V.
Pogrebnyak, O. Yudina,
N. Nebaba,
O. Vishnikina. Intensification of water jet cutting process in deep-frozen food products.
Ukrainian Food Journal. Kyiv: NUFT, 2023. Vol. 12, Issue 1. P.433-443
DOI: 10.24263/2304-974X-2023-12-3-9
[Scopus / Web of Science]

2. A. Voznyak, A. Pogrebnyak, O. Tsys, V.

TorinaSolid-stateextrusionofpolymer
susingsimplesheardefor
mation.
JournalofPolymerEngin
eering. 2022/7/11,
<https://doi.org/10.1515/polyeng-2022-0108>
[WebofScience],
[Scopus].
VG Pogrebnyak, II
Chudyk, AV
Pogrebnyak, IV
PerkunPerforationofa
ndgaswellsby a high-
velocityjetofpolymersolu
tion. Nafta-Gaz, 2022.
№1. , P. 3–12, DOI:
10.18668/NG.2022.01.0
1
3. В.Г. Погребняк, І.І.
Чудик, А.В.
Погребняк, І.В.
Перкун Особливості
процесу перфорації
свердловин струменем
розчину полімеру.
ProspectingandDevelop
mentofOilandGasFields,
2022. Том 1 (82). С. 34-
43 DOI: 10.31471/1993-
9973-2022-1(82)-34-43
4. В. Язіна, О.
Вишнікіна, А.
Погребняк Сучасні
системи автоматизації
устаткування
підприємств
ресторанного
господарства.
Економіка та
суспільство 2021.
№33. DOI:
<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-33-60>
5. Язіна В.А.,
Погребняк А.В.,
Сабіров О.В.
Електронне меню як
ефективний
інтерактивний сервіс
сучасних підприємств
ресторанного
господарства.
Економіка та
управління
підприємствами 2021.
Випуск 72-2. С. 53-56
<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-33-60>
6. В. Г. Погребняк, І.
І. Чудьк, А. В.
Погребняк, І. В.
Перкун,
Высокоэффективнаяп
ерфорацияобсадных
колон скважиннефти
и газа. SOCAR
Proceedings. NewYork,
2021. Vol. 2. №1. P.
112-120 [Scopus]
7. Pogrebnyak A.,
Perkun I., Pogrebnyak
V., Shymansky V.
Thervaleffectsintheflow
of a
polymeraqueoussolutio
nthrough a
hydrocuttingjet-

forminghead.
JournalofEngineeringP
hysicsandThermophysic
s. NewYork, 2021. Vol.
94. №1. P. 137-142
[Scopus].

8. Pogrebnyak V.,
Pogrebnyak A., Perkun
I. V.
Maxwellfluidflowinsyste
msupplyinghydrodyna
micallyactivepolymertob
oundarylayerofstreamli
nedobject.
Mathematicalmodeling
andcomputing.
Lviv:LvivPolytechnic,
2021. Vol. 8. № 1. P.
58–68 [Scopus].

9. А.В Погребняк, И.В
Перкун, В.Г
Погребняк., Тепловые
эффекты при
протекании водного
раствора полимера
через гидрорежущую
струеформирующую
головку. Инженерно-
физический журнал.
2021. Том 94. № 1 С.
146-151 [Scopus].

10. Pogrebnyak A.,
Pogrebnyak V., Perkun
I., Vasylyv N.
Influenceofgeometrican
ddynamicparametersof
a water-
polymerjetoncharakteris
ticsofproductshydro-
cuttingprocess.
UkrainianFoodJournal.
Kyiv: NUFT, 2020. Vol.
9, Issue 1. P.197-208
[Scopus /
WebofScience]

11. Pogrebnyak A.,
Chudyk I., Pogrebnyak
V., Perkun I. Coil-
uncoiledchainTransitio
nofPolyethyleneOxideSo
lutions.
underConvergentFlow.
Chemistry&ChemicalTe
chnology. 2019. Vol. 13.
№ 4. P. 465-470
[Scopus].DOI:10.23939
/chcht13.04.465

12. Погребняк А.В.,
Пархоменко Р.О.
Дослідження
конструкції
водорізного
обладнання та його
вдосконалення
шляхом модернізації
ущільнювача
плунжера
гідромультисплікатора
двосторонньої дії. Зб.
наук. пр. Праці
Таврійського
державного
агротехнологічного
університету.
Мелітополь:
Таврійськ. держ.
агротехнол. ун-
т.ТДАТУ, 2019. Вип.
19. Т. 2. С. 25-34

13. Perkun I.,
Pogrebnyak A.,

Pogrebnyak V.
Degradation of Polymer Solutions in a Hydrodynamic Field with a Longitudinal Velocity Gradient.
Journal of Engineering Physics and Thermophysics. – New York, 2017. Vol. 90. № 5. P. 1219–1224 [Scopus].

14. Погребняк А.В., Пархоменко Р.О.
Дослідження конструкції водорізного обладнання та його вдосконалення шляхом модернізації ущільнювача плунжера гідромультиплікатора двосторонньої дії. Зб. наук. пр. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: Таврійськ. держ. агротехнол. ун-т. ТДАТУ, 2019. Вип. 19. Т. 2. С. 25-34 п. 3) 1. В. О Пінчук., Актуальні напрями розвитку технічного та виробничого потенціалу національної економіки: монографія // В. О Пінчук., Г.С. Прокудін, Погребняк А.В. та інші - Дніпро: Пороги, 2021. 536 с. (Внесок не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)

2. Возняк А.В., Компресори холодильних машин : Навчальний посібник // Возняк А.В., Хорольський В.П., Погребняк А.В., Пащенко О.В., Омельченко О.В., Цвіркун Л.О., Шеїна А.В. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. 120 с.

3. М.І. Беляєв, Удосконалення процесів та обладнання харчової індустрії: монографія // М.І. Беляєв, О.І. Черевко, В.М. Михайлов, Погребняк А.В. та інші - Харків: Факт, 2019. 276 с. (Внесок не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)

п. 7) 2021 р. – офіційний опонент докторської дисертації Батраченко Олександра Вікторовича (тема Науково-прикладні

основи вдосконалення машин для подрбнення м'ясної сировини) за спеціальністю 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв, Харківський державний університет харчування та торгівлі.

п. 8) 1. Член редакційної колегії Наукове фахове видання Технічні науки «Праці Таврійського державного агротехнологічного університету» (Свідоцтво про державну реєстрацію – Міністерство юстиції 13503-2387 ПР від 03.12.2007 р).

2. Головний редактор журналу «Обладнання та технології харчових виробництв». 2018 - 2020 рр. Видання зареєстровано в Міністерстві юстиції України. Реєстраційний номер КВ № 13181-2065ПР від 25. 07. 2007 р.

п. 9) 1. Голова ГЕР 13 «Механічна інженерія» НАЗЯВО, рішення Національного агентства забезпечення якості вищої освіти протокол №1 від 28.01.2022 року.

2. Проведення акредитацій освітніх програм (ОП) як керівник експертних груп Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (2019-2023 рр.) - Національний університет "Запорізька політехніка" ОП Композиційні та порошоків матеріали, покриття (Магістр); Луцький національний технічний університет ОП Галузеве машинобудування (Бакалавр), ОП Інжиніринг переробних і харчових виробництв (Бакалавр), ОП Машини та обладнання сільськогосподарського виробництва (Бакалавр);

Уманський національний університет садівництва ОП Харчові технології (Магістр);
Національний університет біоресурсів і природокористування України ОП Харчові технології (Доктор філософії); Луцький національний технічний університет ОП Харчові технології (Бакалавр);
Полтавський державний аграрний університет ОП Харчові технології (Бакалавр);
Національний університет біоресурсів і природокористування України ОП Готельно-ресторанний бізнес та інщі.

3. Експерт з акредитаційної експертизи Державної служби якості освіти. сертифікат № 66 від 12.07.2021. Наказом Державної служби якості освіти України від 30.11.2022 р. № 01-10/132 призначено головою експертної групи для проведення акредитаційної експертизи ОПП «Організація зберігання військового майна», ОПП «Організація харчування у військових частинах» та ОПП «Організація зберігання та обслуговування ракетно-артилерійського озброєння» Військового коледжі сержантського складу Національної академії сухопутних військ імені гетьмана Петра Сагайдачного.

п. 11) 1. 2016–2021рр. – наукове консультування підприємства СФГ «ДІБРОВА» з питань вдосконалення технології виробництва консервації м'ясної продукції, вдосконалення процесу копчення на дровах, кулінарної етнології (договір від 28.11.2016 р. №263).

2. 2016–2021 рр. – наукове консультування підприємства ТОВ «КОНТАКТ» з питань

проектуванні і оснащення підприємств харчової галузі (договір від 28.11.2016 р. №263). п. 12) 1. Перкун ІВ, Погребняк АВ

Економіко-правові та соціально-технічні напрями еволюції цифрового суспільства / Економіко-правові та соціально-технічні напрями еволюції цифрового суспільства: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції 02 червня 2022 р. : [тези] / Дніпро: УМСФ, 2022, Том 1, С 371-374.

2. Perkun I., Pogrebnyak A., Pogrebnyak V. The nature of hydrodynamic drag reduction of oil flow in pipelines by polymer additives / 4th International Scientific and Technical Internet Conference “Innovative development of resource-saving technologies and sustainable use of natural resources” / Book of Abstracts. - Petrosani, Romania: UNIVERSITAS Publishing, 2021. P. 154-159

3. Pogrebnyak V., Perkun I., Pogrebnyak A. Integration of knowledge in the context of human life and activity safety / Безпека життя і діяльності людини – освіта, наука, практика: матеріали XVII Міжнародної науково-методичної конференції, 18-19 квітня 2019 року [Електронне видання] / – Рівне: НУВГП, 2019. С.139-140

4 Погребняк А.В., Островчук О.О. Наукова робота студентів на кафедрі загальноінженерних дисциплін та обладнання – одна з активних форм самостійної роботи / Інженерна освіта у сфері харчової і готельної індустрії: виклики сьогодення: Міжнародна науково-методична конференція до 50-річчя кафедри устаткування харчової і готельної індустрії ім. М.І. Беляєва, 23–

						<p>24 травня 2019 р. : [тези] / редкол.: О.І. Черевко [та ін.]. – Харків: ХДУХТ, 2019, С. 237–238.</p> <p>5. Pogrebnyak A., Pogrebnyak V., Perkun I. Integration of knowledge in the context of human life and activity safety / Матеріали XVII Міжнародної науково-методичної конференції, 18-19 квітня 2019 року «Безпека життя і діяльності людини – освіта, наука, практика» – Рівне: НУВГП, 2019. С. 129–130.</p> <p>6 Погребняк А.В., Погребняк В.Г., Перкун І.В. Удосконалення процесу водополімерного різання харчових продуктів. / Матеріали третьої міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності» 06–08 вересня 2019 р: – Харків : ХДУХТ, 2019, С. 69-72.</p> <p>п. 19) 1. Член Асоціації українських виробників «Морозиво і заморожені продукти», наказ ДонНУЕТ №16 від 29.01.2019 р.</p> <p>2. Член Асоціації «Вищих навчальних закладів і підприємств харчової промисловості UkrUFoST», наказ ДонНУЕТ №15 від 29.01.2019 р</p>	
293540	Фарісеєв Андрій Геннадійович	Завідувач кафедри харчових технологій, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом спеціаліста, МІПК Вищого навчального закладу Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2011, спеціальність: Економіка підприємства, Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки	14	ОК 2.23 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Кваліфікація: Освіта Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", Кваліфікація магістр з харчової технології та інженерії, спеціальність Технологія харчування ТА №41650553 від 30.06.2011. Кандидат технічних наук зі спеціальності-процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних

"Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2011, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом магістра, Полтавський університет економіки і торгівлі, рік закінчення: 2024, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 025906, виданий 22.12.2014

технологій, ДК №026906 від 22.12.2014 ХДУХТ

Підвищення кваліфікації
1. Стажування педагогічних і науково педагогічних працівників закладів вищої освіти I-IV рівнів акредитації незалежно від форм власності та підпорядкування : "Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація навчального процесу та інноваційні методи навчання у вищих навчальних закладах Польщі " на базі університету Collegium Civitas у місті Варшава, Польща. 23.06-15.07.20р. Сертифікат № 193/2020 від 15.07.2020. (120 годин / 4 ECTS).
2. Підвищення кваліфікації в Навчально-методичному центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації за програмою "Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи" з 9.09.2020 р по 18.09.2020 р. Свідоцтво ПК № 0206674/000574 від 18.09.2020. (60 годин / 2 ECTS).
3. ДДАУ, кафедра технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції; підвищення кваліфікації за програмою «Освоєння нових професійних компетентностей, оновлення теоретичних та практичних знань у зв'язку з сучасними вимогами до рівня кваліфікації та необхідністю засвоєння сучасних методів вирішення професійних задач». 12.05.2021-12.06.2021р. Свідоцтво ПК № 00493675/048816-21. (60 годин / 2 ECTS).
4. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ, підвищення кваліфікації за

програмою «Рейтинг науковця». 23.04-01.05.2024. Сертифікат №89-400-T292/2024 від 01.05.2024. (2 ECTS).
5. Круглий стіл «Green solution as a priority of corporate social responsibility», дистанційно. 16.05.23 р, м. Дніпро. Сертифікат № 2023-246-2 від 31.05.2023 р. (0,25 ECTS).
Затверджено рішенням вченої ради хімічного факультету 20.11.23р. протокол № 4.
6. Курс «European practices of corporate social responsibility», дистанційно. 01.03.2023-31.05.2023. Сертифікат К № 2023-146-2. (0,25 ECTS)
Затверджено рішенням вченої ради хімічного факультету 20.11.23р. протокол № 4.
7. Навчання за програмою форуму «Навички майбутнього. Україна». 12-13.10.2023. Сертифікат АР №1610/370-23. (0,1 ECTS)
Затверджено рішенням вченої ради хімічного факультету 15.04.24р. протокол № 8.

Виконання п.38 Ліцензійних умов: пп.: 1,3,4,8, 10,12,19
1) п. 1) 1. Deynichenko G., Lystopad T., Novik A., Chernushenko L., Matsuk Yu., Kolisnychenko T., Farisieiev A.
Determining the content of macronutrients in berry sauces using a method of IR-spectroscopy. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2020. 5/11 (107). P. 32-42. Scopus
2. Farisieiev A., Novik A., Vienko O. Modern approachestom improving the technology of emulsion-type sauces. Herald of Khmelnytskyi national university, 2020, issue 2, volume 283, p. 241-244. Фахове видання, категорія Б
3. Deynichenko G., Lystopad T., Novik A., Chernushenko L., Matsuk Yu.,

Kolisnychenko T., Farisieiev A. Comprehensive assessment of quality and safety of berry sauce with iodine-containing additive. EUREKA: Life Sciences. 2020. V.5. P. 43-50. фахове видання, категорія Б

4. Farisieiev A., Novik A., Chernushenko L., Zhukov Y., Moloshna O. Perspectives of the use of sea buckthorn in the technology of emulsion-type sauces. Вісник Уманського НУС, 2021, №1, с. 84-90. фахове видання, категорія Б

5. Novik A, Farisieiev A, Chernyshenko E, Zhukov Y, Zaparenko A. Researches of the influence of sea buckthorn on the formation of quality parameters of emulsion4-type sauces. Food science and technology. 2021;15(3):48-59. Web of Science

6. Farisieiev A., Matsuk Yu., Stetsenko V., Novik H. Technological and economic justification of muffin technology for healthy nutrition Journal of Chemistry and Technologies 31(1-2), 2023. P. 240-255 Scopus

7. Фарісеєв А.Г., Мацук Ю.А., Олійник Н.В. Удосконалення технології сухих сумішей для крафтових борошняних кондитерських виробів. Scientific Messenger LNUVMB. Series: Food Technologies, 2023, vol. 25, № 100. P. 60-66. фахове видання, категорія Б

8. Skrypnyk V., Semenov A., Ponomarenko B., Farisieiev A. Mechanism of determining the kinetics of moisture content and temperature in meat during conductive drying. Journal of Chemistry and Technologies. 2024. Vol, № 1, P. 89-98. Scopus

9. Skrypnyk V., Semenov A., Bychkov Y, Farisieiev A. Results of determining the influence of moisture content on the flow of

substances in meat under the combined action of heat flow and electric current. Slovak international scientific journal, №83, 2024. P. 50-56. фахове видання, категорія Б п. 3) Скрипник В.О., Молчанова Н.Ю., Фарісеєв А.Г., Тарасенко Д.С. Підвищення енергетичної і ресурсної ефективності процесів і апаратів кондуктивного жарення м'яса. ПДАУ. 2024. 274 с.

п. 4) 1. Фарісеєв А.Г., Чернушенко О.О., Новік Г.В., Гончаренко І.П., Вієнко О.Ю., Супруненко К.Є. Збірник тестових завдань з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів». Дніпро : ПП «Ліра ЛТД», 2020. 135 с.

2. Кондратюк Н.В., Новік Г.В., Мацук Ю.А., Фарісеєв А.Г., Вієнко О. Ю., Супруненко К.Є., Гончаренко І.П. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Патентознавство». Дніпро : ПП «Ліра ЛТД», 2020. 64 с.

3. Чернушенко О.О., Саєвич О.В., Кондратюк Н.В., Фарісеєв А.Г., Новік Г.В., Вієнко О.Ю., Гончаренко І.П. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Екологія харчування». Дніпро : ПП «Ліра ЛТД», 2020. 58 с.

4. Мацук Ю.А., Фарісеєв А. Г., Кондратюк Н.В., Гончаренко І.П. Методичні вказівки для самостійної роботи з навчальної дисципліни «Харчові технології» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» першого рівня вищої освіти Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2022 . 82 с.

5. Кондратюк Н.В., Фарісеєв А.Г., Новік Г.В. Методичні рекомендації до

виконання кваліфікаційних робіт магістрів за освітньо-професійною програмою Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології. Дніпро : ПП «Ліра ЛТД», 2022. 28 с.

6. Фарісеєв А.Г., Кондратюк Н. В., Мацук Ю.А., Новік Г.В. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційних робіт здобувачами вищої освіти за I (бакалаврським) рівнем спеціальності 181 Харчові технології. Дніпро : ПП «Ліра ЛТД», 2024. 33 с.

п. 8) Рецензент наукового видання Journal of Chemistry and Technologies

п. 10) Учасник освітнього проекту «Європейський зелений курс як перспектива сталого економічного розвитку» (EUGDProSED) за міжнародною програмою Еразмус+ (напряж Жан Моне). Період дії проекту 03.10.22-03.10.2025. Грантова угода 101085435 від 03.10.2022.

п. 12) 1. Фарісеєв А.Г., Вієнко О.Ю., Липитуха Р. В. Напрямки удосконалення технології сирокочених ковбас : матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв», 14-15 травня 2020 р. Дніпро : ДНУ ім. О. Гончара, 2020. С.94-98.

2. Фарісеєв А.Г., Вієнко О.Ю., Євстігнеєва О.М. Сучасні підходи до удосконалення технології йогуртів з використанням рослинної сировини : мат. II наук.-практ. конф. «Сучасні світові тенденції розвитку науки, технологій та інновацій», м. Одеса, 26-27 червня 2020 р. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2020. С. 144-146.

3. Фарісеєв А.Г., Кугай В. О. Розширення асортименту варених ковбас : мат. II наук.-

практ. конф. «Сучасні світові тенденції розвитку науки, технологій та інновацій», м. Одеса, 26-27 червня 2020 р. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2020. С. 146-149.

4. Фарісеєв А.Г., Федянович Г.В. Розробка технології мафінів із використанням керобу та природних підсолоджувачів : мат. Всеукраїнської науково-теоретичної інтернет-конференції «Актуальні про-блеми безпеки життєдіяльно-сті людини в сучасному сус-пільстві», 24 листопада 2021 р. Миколаїв : МНАУ, 2021. С 485-488.

5. Фарісеєв А.Г., Хамза Зерігат О. Перспективи розробки технології безглютенових виробів з пісочного тіста : мат. Всеукраїнської науково-теоретичної інтернет-конференції «Актуальні про-блеми безпеки життєдіяльності людини в сучасному суспільстві», 24 листопада 2021 р. Миколаїв : МНАУ, 2021. С 492-496.

6. Кугай В. О., Нечепуренко Є. О., Фарісеєв А. Г. Дослідження вмісту вітаміну с у цукатах з шкірки цитрусових з використанням цукрозамінників. Актуальні проблеми сучасної науки та освіти (частина І): матеріали ІV Міжнародної науково-практичної конференції м. Львів, 20-21 січня 2022 року. Львів : Львівський науковий форум, 2022. С. 64-68.

7. Farisieiev A., Synytsia I. Rationale for the use of dry mixtures of iodine-containing raw materials in the production of melted cheese. Modern Research in World Science : матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції м. Львів, 17-19 квітня 2022 року. Львів, 2022.

8. Farisieiev A., Petrov Ye. Prospective directions of

improvement of meat pate technology. Modern Scientific Research: Achievements, Innovations and Development Prospects : Proceedings of the 11th International scientific and practical conference. MDPC Publishing, Berlin, Germany. 2022. Pp. 154-157.

9. Фарісеєв А. Г., Мацук Ю.А. Перспективи використання каштану істівного у технології м'ясних продуктів «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі» матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції присвяченої 55-й річниці створення кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів (м. Київ, 18 жовтня 2022 р) Київ : НУХТ, 2022 р. С.127–129.

10. Мацук Ю.А., Фарісеєв А. Г., Пасічний В.М. Обґрунтування технології кондитерських виробів з використанням функціональних інгредієнтів «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» матеріали XI Міжнародної науково-технічної конференції присвяченої 45-й річниці створення проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ (м. Київ, 8 листопада 2022 р) Київ : НУХТ, 2022 р. С.107–109.

11. Farisieiev A., Sukhonos S. Prospects of the use of vegetable powder and extracts in the technology of flour confectionery products. Proceedings of VII International scientific and practical conference «Scientific Progress: Innovations, Achievements and Prospects»» (April 3-5 2023) MDPC Publishing, Munich, Germany. 2023. Pp. 151-155.

12. Farisieiev A.,
Boichenko Ye.
Expansion of the range
of cream-honey of
increased food value.
матеріали I Всеукр.
наук.-практ. інтернет-
конференції «Нові
технології і
обладнання харчових
та переробних
виробництв», 19-20
квітня 2023 р.
Полтава: ПДАУ, 2023.
С. 49-51

13. Фарісеєв А.Г.,
Мацук Ю.А.
Дослідження органо-
лептичних показників
мафінів на основі
сухих сумішей з
керобом та
підсолоджувачем :
матеріали
міжнародної науково-
практичної
конференції
«Інноваційні та
ресурсозберігаючі
технології харчових
виробництв», 19
грудня 2023 року.
Полтава : ПДАУ, 2023.
С. 60-62.

14. Farisieiev A.,
Nechepurenko Ye.
Prospects for improving
the food value of
belgian waffles :
матеріали
міжнародної науково-
практичної
конференції
«Інноваційні та
ресурсозберігаючі
технології харчових
виробництв», 19
грудня 2023 року.
Полтава : ПДАУ, 2023.
С. 63-66.

15. Фарісеєв А.Г.,
Савченко А.М.
Розширення
асортименту й
удосконалення
технології здобного
пісочного печива :
матеріали Всеукр.
наук.-практ. Інтернет-
семінару «Нові
технології і
обладнання харчових
та переробних
виробництв», 30
квітня 2024 р.
Полтава : ПДАУ, 2024.
С. 51-53.

п. 19) Член ГО
«Українська асоціація
хімічної та харчової
інженерії CFE-UA»
(№ 41071591)
(сертифікат № 04/21,
затверджений
Президентом CFE-UA,
чл.-кор. НАН України,
д.т.н., проф.
Товажнянським Л.Л. у
січні 2021 року).
Член ГО «Українська
асоціація хімічної та

							харчової інженерії CFE-UA» (№ 41071591) (сертифікат № 33/23, затверджений Президентом CFE-UA, чл.-кор. НАН України, д.т.н., проф. Товажнянським Л.Л. у травні 2023 року).
456067	Небаба Наталія Олександрів на	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет економіки	Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Українська академія банківської справи Національного банку України", рік закінчення: 2010, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2020, спеціальність: 241 Готельно- ресторанна справа, Диплом магістра, Університет митної справи та фінансів, рік закінчення: 2022, спеціальність: 122 Комп'ютерні науки, Диплом доктора наук ДД 012078, виданий 29.06.2021, Диплом кандидата наук ДК 033799, виданий 25.02.2016, Атестат доцента АД 004880, виданий 02.07.2020	10	ОК 2.24 Розрахункові операції в готельному та ресторанному бізнесі	Кваліфікація Освіта: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2020 р., «Готельно-ресторанна справа», магістр, М20 № 145771. ДВНЗ Українська академія банківської справи Національного банку України, 2010 р., «Облік і аудит», магістр з обліку і аудиту, СМ № 39661225 Університет митної справи та фінансів, 2022 р., «Комп'ютерні науки», магістр, М22 № 025254 Доктор економічних наук, спеціальність 08.00.02 – Світове господарство і міжнародні економічні відносини, 08.00.04 – Економіка та управління підприємствами, ДД № 012078, 2021 р., , МОН України, «Теоретико- методологічне забезпечення формування механізму міжнародної виробничої кооперації підприємств». Кандидат економічних наук, спеціальність 08.00.08 –Гроші, фінанси і кредит, ДК № 033799, 2016 р., МОН України, «Управління фінансовими потокami недержавних пенсійних фондів». Доцент кафедри міжнародних економічних відносин, регіональних студій та туризму, АД № 004880, 2020 р., МОН України. Підвищення кваліфікації: 1. 2022 р., Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара, сертифікат № 89-400- 102/2022, Вдосконалення

навичок викладання навчальних дисциплін за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», 180 годин, 6 кредитів, 05.05.2022 р.

2. 2022 р., участь у міжнародному проєкті Модуль Жана Моне «Європейська інтеграція України в умовах індустрії 4.0» (611674-EPP-1-2019-1-UA-EPP-JMO-MODULE) (114 годин), сертифікат про участь №253/2022

3. 2021 р., присуджено науковий ступінь доктора економічних наук, ДД № 012078

4. 2021 р., Міжнародне стажування «Innovative development of science, education, economics and management in the information society», Bodrum, Turkey (180 годин, 6 кредитів), Principal orientation: International Relations, сертифікат № 00625

5. 2021 р., Міжнародне стажування «The best academic practice in Europe», Budapest, Hungary (90 годин, 3 кредити) Principal orientation: International Relations. Сертифікат 2021-042

6. 2021 р., Підвищення кваліфікації «Розбудова системи забезпечення академічної доброчесності», Сумський державний університет (30 год., 1 кредит). Свідоцтво СП № 05408289/1000-21

7. 2020 р., Харківський державний університет харчування та торгівлі, «Готельно-ресторанна справа», магістр, М20 № 145771

8. 2020 р., присвоєно вчене звання доцента кафедри міжнародних економічних відносин, регіональних студій та туризму, АД № 004880

9. 2020 р., Міжнародне стажування «Innovative development of science, education, economics and management in the information society», Bodrum, Turkey (180 годин, 6 кредитів)

Principal orientation:
International Relations.
Сертифікат № 619

Виконання п.38
Ліцензійних умов: пп.:
1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12,
19

1) п. 1) 1.Razinkova M.,
Nebaba N., Korneyev
M., Yakovenko T.,
Bohorodytska A.

Assessment of
Ukraine's external debt
burden under
geopolitical instability.
Public and Municipal
Finance, Vol. 12. Issue
2. 2023. P. 67-81
[Scopus].

2.Zhuravka F.,
Razinkova M.,
Plakhotnik O., Gynko
T., Nebaba N. Effect of
Ukraine's public debt
management on its
macroeconomic
development: VAR
modeling. Problems
and Perspectives in
Management. Vol. 21.
Issue 4. 2023. P. 483-
501 [Scopus].

3.Razinkova M.,
Filatova H., Pylypenko
A., Nebaba N., Firsov
A., Zhuravka F.
Forecasting Ukraine's
external public debt
under uncertainty
conditions. Financial
and Credit Activity
Problems of Theory and
Practice. 2023. Vol.
6(53). 2023. P.202-216
[Scopus, Web of
Science]

4.Pogrebnyak
A.,Korneyev M.,
Pogrebnyak V., Yudina
O., Nebaba N.,
Vishnikina O.

Intensification of water
jet cutting process in
deep-frozen food
products. Ukrainian
Food Journal. 2023.
Vol. 12. Issue 3. P.433-
443 [Scopus].

5.Razinkova M.,
Zhuravka F., Nebaba
N., Botvinov R., Voytov
S. External public debt
management during the
wartime: Case of
Ukraine. Investment
Management and
Financial Innovations.
Volume 20. Issue 4.
2023. P. 26-35.

6.Zhuravka F., Nebaba
N., Yudina O.,
Haponenko S., Filatova
H. The hospitality
market in Ukraine: War
challenges and
restoration possibilities.
Innovative Marketing.
2023. Vol.19. Issue 1.
P.140-150 [Scopus,
Web of Science].

7. Korneyev M., Berezniuk I., Dzhyndzhoian V., Nebaba N., Voytov S. Efficiency assessment of banking systems' performance. Banks and Bank Systems. 2022. Vol.17. Issue 3. P.72-88 [Scopus].

8. Petrushenko Y., Korneyev M., Nebaba N., Banchuk-Petrosova O., Bohorodytska A. Assessment of the external debt impact on a country's economic development indicators: Evidence from Ukraine. Investment Management and Financial Innovations. 2022. Vol. 19. Issue 1. P. 360-369 [Scopus].

9. Rekunenko I., Zhuravka F., Nebaba N., Levkovych O., Chorna S. Assessment and forecasting of Ukraine's financial security: Choice of alternatives. Problems and Perspectives in Management. 2022. Vol. 20. Issue 2. P.117-134 [Scopus].

10. Gontareva I., Litvinov O., Hrebennyk N., Nebaba N., Litvinova V., Chimshir A. Improvement of the innovative ecosystem at universities. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2022. № 1(13-115). P. 59–68 [Scopus].

11. Zhuravka F., Botvinov R., Parshyna M., Makarenko T., Nebaba N. Ukraine's integration into the world arms market. Innovative Marketing. 2021. Volume 17. Issue 4. P. 146–158 [Scopus, Web of Science].

12. Nebaba N., Lazorenko L., Kucher M., Yazina V., Makovetska I., Korneyev M. Management organization of financial-economic security of corporate integrative development of service enterprises. AD ALTA: Journal of interdisciplinary research. Vol. 12, Issue 1, Special Issue XXV. 2022. P.154–158 [Web of Science].

13. Stebliuk N., Volosova N., Nebaba N., Yudina O., Korneyev M., Zhuravka F.

Economic trends forecasting in the development of hotel business enterprises. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice. 2022. Vol. 5(46). P. 182–193 [Scopus, Web of Science].

14. Sukhachova O., Nebaba N., Sabirov O., Vyshnikina O., Saihak Y., Hlushenkova A. Comprehensive assessment of activities of corporate integration association of services enterprises. AD ALTA: Journal of interdisciplinary research. Vol. 12, Issue 1, Special Issue XXVII. 2022. P.103–107 [Web of Science].

15. Vorontsova A., Vasylieva T., Grynko T., Korneyev M., Krupskiy O., Nebaba N. Covid-19 and tourism impact assessment: cluster analysis for Europe region. Journal of Geology, Geography and Geoecology. 2022. Volume 31. Issue 4. P. 773–783 [Web of Science].

16. Horozhankina N., Hrushka V., Boyko Z., Korneyev M., Nebaba, N. Antarctic tourism: spatial structure and dynamics of international tourist flows (for the seasons of 2011-2020). Journal of Geology, Geography and Geoecology. 2022. Volume 31. Issue 4. P. 616–627 [Web of Science].

17. Hrushka V., Horozhankina N., Boyko Z., Korneyev M., Nebaba N. Transport infrastructure of Spain as a factor in tourism development. Journal of Geology, Geography and Geoecology. 2021. Volume 30. Issue 3. P. 429–440 [Web of Science].

18. Boyko, Z., Horozhankina, N., Hrushka, V., Korneyev, M., Nebaba, N. Analysis of the market of international tourist services of Ukraine (for the period 2007–2017). Journal of Geology, Geography and Geoecology. 2020. Volume 29. Issue 4. P. 647–655 [Web of Science].

19. Polyakov M., Bilozubenko V., Korneyev M., Nebaba

N. Analysis of key university leadership factors based on their international rankings (QS World University Rankings and Times Higher Education). Problems and Perspectives in Management. 2020. Volume 18. Issue 4. P. 142–152 [Scopus].

20. Polyakov M., Bilozubenko V., Nebaba N., Korneyev M., Saihak Y. Analysis of asymmetry factors in the development of the EU tourism industry. Innovative Marketing. 2020. Volume 16. Issue 4. P.117–128 [Scopus, Web of Science].

21. Bukhtiarova A., Semenog A., Razinkova M., Nebaba N., Haber J. Assessment of financial monitoring efficiency in the banking system of Ukraine. Banks and Bank Systems. 2020. Vol.15. Issue 1. P.98–106 [Scopus].

22. Polyakov M., Khanin I., Bilozubenko V., Korneyev M., Nebaba N. Information technologies for developing a company's knowledge management system. Knowledge and Performance Management. 2020. Volume 4. Issue 1. P.15–25 [Scopus].

23. Kuzkin Y., Cherkashyna T., Nebaba N., Kuchmacz B. Economic growth of the country and national intellectual capital (evidence from the post-socialist countries of the Central and Eastern Europe). Problems and Perspectives in Management. 2019. Vol. 17. Issue 1. P.348–359 [Scopus].

24. Shkolnyk I., Pisula T., Loboda L., Nebaba N. Financial crisis of real sector enterprises: an integral assessment. Investment Management and Financial Innovations. Vol. 16. 2019. Issue 4. P.366–381 [Scopus].

25. Юдіна О., Стеблюк Н., Небаба Н., Шевченко В., Литвиненко Д. Розвиток фінансового потенціалу закладу індустрії гостинності. Актуальні проблеми економіки. 2023. №5 (263). С.79-89.

26.Хоменко Л.М.,
Васильєва Т.А.,
Небаба Н.О., Куценко
В.І. Комерціалізація
нового продукту на
ринку: система
факторів впливу.
Актуальні проблеми
економіки. 2023. №7
(265). С.115–121.

27.Васильєва Т.А.,
Росохата А.С.,
Ясніковскі А.М.,
Небаба Н.О., Куценко
В.І. Analysis of the
place and role of
stakeholders in the
process of
commercialization of
innovation. Актуальні
проблеми економіки.
2023. №8 (266). С.35-
43

28.Васильєва Т.А.,
Похилько С.В., Небаба
Н.О., Чупілко О.С.,
Варчук О.М.
Електронна комерція
в системі структурних
факторів розвитку
мінливості платіжних
систем. Актуальні
проблеми економіки.
2023. №9 (267). С.74-
87.

29.Яровенко Г.М.,
Перхун Л.П., Небаба
Н.О., Булгакова О.Ф.,
Костенко В.В.
Розробка моделі
формалізації процесу
виявлення
інсайдерських
кіберзагроз у банках:
онтологічний підхід.
Актуальні проблеми
економіки. 2023. №10
(268). С.71-83.

30.Яровенко Г. М.,
Петренко К. Ю.,
Ульяновська Ю. В.,
Небаба Н. О.,
Мормуль М. Ф.
Розроблення
структури
інформаційної бази
експертної системи
виявлення
інсайдерських
кіберзагроз у банках.
Академічні візії. 2023.
Вип.26.
URL:[https://academy-
vision.org/index.php/a
v/article/view/777](https://academy-vision.org/index.php/article/view/777)

31.Захаркіна Л., Бойко
А., Небаба Н.,
Чумаченко О.,
Шевченко В. Цифрові
технології в системі
забезпечення
транспарентності
корпоративних
фінансів. Вісник
Хмельницького
національного
університету.
Економічні науки.
2023. №4 (320). С.
298-304.

32.Небаба Н.О., Горб

К.М., Мартиненко
О.К. Інноваційний
розвиток підприємств
індустрії гостинності.
Науковий погляд:
економіка та
управління. 2023. №2
(82). С. 65–73.

33. Nebaba N., Kucher
M., Mazur K.
Implementation of
innovative technologies
in the customer service
system. Науковий
погляд: економіка та
управління. 2023. №3
(83). С.92–101.

34. Ятчук О.М., Небаба
Н.О., Кучер М.М.
Інтерактивні соціо-
комунікаційні моделі:
перспективи
використання в
міжнародних
відносинах, туризмі та
готельно-ресторанній
справі. Науковий
погляд: економіка та
управління. 2022. №2
(78). С. 26–30.

35. Язіна В.А., Кучер
М.М., Небаба Н.О.
Концепт
автоматизації та
особливості
застосування сучасних
інформаційних
технологій на
підприємствах
готельно-
ресторанного
господарства.
Причорноморські
економічні студії. Вип.
75. 2022. С.59–62.
http://bses.in.ua/journals/2022/75_2022/11.pdf

36. Язіна В.А., Кучер
М.М., Небаба Н.О.
Будівництво та
проекткування
підприємств готельно-
ресторанного
господарства:
практичність та
концептуальність.
Економіка та
суспільство. Вип.
41/2022. URL:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php>

37. Nebaba N. Logistics
management of flow
processes involving
enterprises in
international
production-cooperative
relations. Customs
Scientific Journal.
2022. №1. С. 36–45.

38. Небаба Н.О.,
Разінькова М.Ю.,
Стеблюк Н.Ф.
Економіка та фінанси
готельно-
ресторанного бізнесу.
Наукові перспективи.
№ 9(27). 2022. С. 260–
269.

39. Nebaba N. O.,

Bohorodytska H. Y., Maliuta I. A., Tretiak M. V. Methodical approaches to the assessment of the quality of life of the population of the world countries and ways of improving the quality of life indicators of the population for Ukraine. Actual problems of international relations. Release 148. 2021. P. 49–58.

40. Paleshko Y., Nebaba N., Bohorodytska H. Role of the religious factor in the genesis and development of civilizations of the world. Вісник Маріупольського державного університету. Серія: Філософія, Культурологія, Соціологія. Вип. 22. 2021. С.87–96.

41. Кравченко О.В., Шаповал О.Б., Небаба Н.О., Ботвінов Р.Г. Блокчейн–технології: стан та перспективи розвитку в Україні. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2021. № 6. Т.2. С.267–272.

42. Zhuravka F., Haponets A., Nebaba N., Botvinov R. Exchange rate component of the exports competitiveness. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2021. № 5. Т.2. С. 175–179.

43. Білозубенко В.С., Небаба Н.О., Сердюков К.Г., Хуруджі М.Є. Інтеграційні процеси у Меркосур: особливості розвитку та орієнтири для України. Актуальні проблеми економіки. 2021. № 6. С. 14–25.

44. Шарко М.В., Небаба Н.О., Кучер М.М., Вишнікіна О.В. Особливості формування ресурсного потенціалу ресторанного бізнесу в туризмі. Актуальні проблеми економіки. 2021. № 5. С. 25–36.

45. Галинська Ю.В., Журавка Ф.О., Небаба Н.О., Ярова І. Є. Communication trends

of the tourist services market of Ukraine. Актуальні проблеми економіки. 2021. №3. С.51–60.

46.Пластун О.Л., Журавка Ф.О., Небаба Н.О., Ярова І. Є. Оцінка концентрації ринку туристичних послуг України. Актуальні проблеми економіки. 2021. № 9–10. С.29–36.

47.Nebaba N. Provision of state support for projects of international industrial cooperation. Customs Scientific Journal. 2021. №2. С.52–63.

48.Небаба Н. О., Чимшир Г. В. Інноваційна діяльність підприємств малого бізнесу: теоретичні засади дослідження та особливості здійснення. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2020. № 4. Т. 3. С. 130–136.

49.Небаба Н.О., Гапоненко С.О. Мейнстрими глобалізації: маркетингова стратегія розвитку підприємства. Актуальні проблеми економіки. 2020. № 5. С. 138–148.

50.Небаба Н. О. Технологічні та інтеграційні аспекти обґрунтування вибору форм міжнародної виробничої кооперації. Економічний простір. № 163. Дніпро: ПДАБА, 2020. С.30–34.

51.Небаба Н.О. Обґрунтування маркетингової стратегії розвитку міжнародних виробничо-коопераційних відносин промислових підприємств. Актуальні проблеми економіки. 2020. № 10. С. 72–81.

52.Небаба Н.О. Формування механізму міжнародної виробничої кооперації промислових підприємств. Держава та регіони. Серія: Економіка та підприємництво. 2020. № 6 (117). С.8–14.

53. Небаба Н.О., Заборовець К.Г., Серотюк Б.В. Організація впровадження механізму антикризового управління стратегічною безперервністю та стійкістю діяльності підприємства. Актуальні проблеми економіки. 2020. № 4. С. 78–89.

54. Небаба Н.О. Стратегії розвитку міжнародних виробничо-коопераційних відносин промислових підприємств. Менеджер. Вісник Донецького державного університету управління. Серія «Економіка». 2020. № 4 (89). С. 63–73.

55. Небаба Н.О. Закономірності поглиблення міжнародної виробничої кооперації в умовах глобалізації світової економічної системи. Вісник Одеського національного університету імені І.І. Мечникова. Серія: Економіка. 2020. Т. 25. Вип. 6 (85). С. 21–26.

56. Небаба Н.О. Активізація участі підприємств у проєктах розвитку міжнародного виробничо-коопераційного співробітництва. Актуальні проблеми економіки. 2020. № 7–8. С. 132–141.

57. Небаба Н.О. Управління конкурентоспроможністю учасників міжнародної виробничої кооперації підприємств. Актуальні проблеми економіки. 2020. № 9. С. 96–105.

58. Небаба Н.О. Економічні альтернативи підприємницької участі у світовому поділі праці. Вісник Харківського національного аграрного університету імені В.В. Докучаєва. Серія Економічні науки. 2020. № 3. С. 132–143.

59. Небаба Н.О. Участь підприємств в міжнародному

виробничо-коопераційному співробітництві. Актуальні проблеми економіки. 2020. № 12. С. 152–160.

60. Небаба Н. О. Методологія формування мереж міжнародного виробничо-коопераційного співробітництва промислових підприємств. Український журнал прикладної економіки. 2020. Т. 5. № 4. С. 247 – 255.

61. Білозубенко В. С., Разінькова М. Ю., Небаба Н.О. Економіка туризму. Агросвіт. 2020. № 19–20. С. 32–37.

62. Білозубенко В. С., Разінькова М. Ю., Небаба Н.О. Розрахункові операції, документаційне забезпечення та аналіз у туристичному бізнесі. Приазовський економічний вісник. Вип. 5 (22). 2020. С.35–40

63. Білозубенко В. С., Разінькова М. Ю., Небаба Н.О., Ятчук О. М. Комунікаційні та інформаційні технології в туризмі: теоретико-методичний аспект. Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. Серія «Економічні науки». №3 (147). 2020. С.48–56.

64. Разінькова М.Ю., Небаба Н.О. Електронний маркетинг як інструмент супроводу компанії при виході на зовнішній ринок. Інтернаука. Серія: Економічні науки. 2020. №3. URL: <https://www.inter-nauka.com/uploads/public/15861900057106.pdf>

65. Небаба Н.О., Колпіна А.Г. Особливості лібералізації торгово-економічного співробітництва між Україною та країнами Близького Сходу. Економіка та держава. 2020. № 4. С.210–214.

66. Небаба Н.О., Малюта І.А., Рудь-Волга Д.В. Розвиток зовнішньоторговельного та інвестиційного співробітництва

України з Туреччиною. Агросвіт. 2020. № 6. С.87–92.

67. Небаба Н.О., Малюта І.А., Колісник А.Е. Світовий автомобільний ринок: сучасний стан і тенденції розвитку. Агросвіт. 2020. № 7. С.111–115.

п. 3)

1. Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії [текст] : навч. посіб. / за заг. ред. В.С. Білозубенка [Білозубенко В.С., Богородицька Г.Є., Войтов С.Г., Грачевська Т.О., Корнєєв М.В., Небаба Н.О., Сиволап Д.В., Шуляк С.В., Щолокова Г.В., Ятчук О.М. та ін.]. Київ: Видавець ФОП Піча Ю.В., 2023. 632 с. (1,5 авт. арк.).

2. Небаба Н. О. Міжнародна виробнича кооперація підприємств: сучасні форми та глобальні тенденції розвитку : монографія. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2020. 264 с.

п. 4) 1. Методичні рекомендації для практичних (семінарських) занять та самостійної роботи студентів з освітньої компоненти «Світове господарство та міжнародні економічні відносини» для студентів ступеня вищої освіти «бакалавр» галузі знань 29 «Міжнародні відносини», Спеціальності 291 «Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії» / укл. І.А. Малюта, Н.О. Небаба, К.М. Тарасенко. Дніпро: Університет митної справи та фінансів, 2022. 88 с.

2. Опорний конспект лекцій з обов'язкової дисципліни «Світове господарство та міжнародні економічні відносини» для студентів ступеня вищої освіти «бакалавр» галузі знань 29 «Міжнародні відносини», спеціальності 291

«Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії» / автори–укл. І. А. Малюта., К. М. Тарасенко, Небаба Н.О. Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2022. 249 с.

3. Методичні рекомендації до виконання, оформлення та захисту курсової роботи з навчальної дисципліни «Міжнародний бізнес» підготовки фахівців ступеня «бакалавр», галузі знань 29 «Міжнародні відносини», спеціальності 292 «Міжнародні економічні відносини», освітньо-професійної програми «Міжнародні економічні відносини» / Небаба Н.О., Малюта І.А., Корнєєв М.В. Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2021. 32 с.

4. Методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «Економіка туристичного бізнесу» ступеня вищої освіти «бакалавр» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 242 «Туризм» / укл. В.Є. Редько, В.С. Білозубенко, Н.О. Небаба. Дніпро: Університет митної справи та фінансів, 2022. 69 с.

5. Методичні рекомендації до підготовки, оформлення та захисту курсової роботи з навчальної дисципліни «Теорія та практика комунікацій» підготовки фахівців ступеня «бакалавр», галузі знань 29 «Міжнародні відносини», спеціальності 291 «Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії», освітньо-професійної програми «Країнознавство» / укл. Ятчук О. М., Небаба Н.О. Дніпро : Університет митної

справи та фінансів, 2022. 30 с.

6. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Управління персоналом» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти / Укл. Н.О. Небаба, М.М. Кучер. Дніпро : УМСФ, 2022. 65 с.

7. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Управління персоналом» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти /Укл. Н.О. Небаба, М.М. Кучер. Дніпро: УМСФ, 2022. 28 с.

8. Конспект лекцій з дисципліни «Управління персоналом» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти /Укл. Небаба Н.О., Кучер М.М. Дніпро : УМСФ, 2022. 157 с.

п. 5) 2021 р. – захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальностями 08.00.02 – світове господарство і міжнародні економічні відносини, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) (диплом ДД № 012078)

п. 6) 2021 р. – Чимшир Г.В., диплом про присудження наукового ступеня кандидата економічних наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1290 від 30.11.2021). 2021 р. – Гапоненко С.О., диплом про присудження наукового ступеня кандидата економічних наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1290 від 30.11.2021). 2021 р. – Ченцова О.Б., диплом про присудження наукового ступеня кандидата економічних наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1290 від 30.11.2021).

п. 7) 2022–2023 р. –

членкиня постійної спеціалізованої вченої ради Д 08.051.17 в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара по захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальностями 08.00.02 – світове господарство і міжнародні економічні відносини, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності).

2021 р. – членкиня постійної спеціалізованої вченої ради Д 08.893.01 в Університеті митної справи та фінансів по захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня кандидата (доктора) економічних наук за спеціальностями 08.00.02 – світове господарство і міжнародні економічні відносини, 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), 08.00.08 – гроші, фінанси і кредит.

Участь в атестації наукових кадрів як офіційного оппонента:

2021 р. – офіційний опонент кандидатської дисертації Фісун Юлії Володимирівни на тему «Стратегія розвитку підприємств туристичної інфраструктури», за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), Національна академія управління.

2021 р. – офіційний опонент кандидатської дисертації Жукової Дар'ї Анатоліївни на тему «Формування системи стратегічного вибору підприємства», за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності), Університет митної

справи та фінансів.
п. 8) З 2023 р. – членкиня редакційної колегії наукового журналу «Вісник Східноєвропейського університету економіки і менеджменту», м. Черкаси (Категорія «Б»).

З 2021 р. – членкиня редакційної колегії журналу «Науковий погляд : економіка та управління» (Категорія «Б»).

п. 10) 2021–2022 рр. – участь у проєкті Модуль Жана Моне «Європейська інтеграція України в умовах Індустрії 4.0», 611674-EPP-1-2019-1-UA-EPP-JMO-MODULE, сертифікат про участь 253/2022.

п. 12) 1. Kravchenko O., Nebaba N., Aiyedogbon John O. Blockchain technologies in accounting: bibliometric analysis. Accounting and Financial Control. Volume 4. Issue 1. 2022-2023. P. 14-29.

2. Kostynets V., Kostynets I., Korneyev M., Nebaba N., Sopin E. Development of internal tourism and hospitality in Ukraine. Tourism and Travelling. 2020–2021. Volume 3. Issue 1. P. 25–33.

3. Nebaba N. A. Methodological support for increasing the competitiveness of participants in international production and cooperation. Інноваційні рішення в економіці, бізнесі, суспільних комунікаціях та міжнародних відносинах : матеріали III Міжнародної науково–практичної конференції у 2 т. (м. Дніпро, 20 квітня 2023 року). Дніпро, УМСФ, 2023. Т.2. С. 143–145.

4. Nebaba N.A. Organization of logistics management of international production cooperation development. Інноваційні технології, моделі управління кібербезпекою ІТМК-2023: міжнародна наукова конференція. Дніпро, 2023. С.19–20.

5. Небаба Н.О., Шевченко А.О. Позитивні аспекти розвитку індустрії гостинності Іспанії та їх адаптація у післявоєнній відбудові індустрії гостинності України. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матер. Всеукр. наук.-практ. конф. Дніпро : ВВПЗ ДГУ, 2023. С.60–62.

6. Небаба Н.О., Лук'янова В.В. Основні напрями розвитку світової готельної індустрії. Інноваційні рішення в економіці, бізнесі, суспільних комунікаціях та міжнародних відносинах: матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції : у 2 т. Т. 2. Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2022. С.319-321.

7. Небаба Н.О., Чабан К.С. Вплив covid-19 на міжнародний туризм. Інноваційні рішення в економіці, бізнесі, суспільних комунікаціях та міжнародних відносинах: матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції : у 2 т. Т. 2. Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2022. С.321-323.

8. Небаба Н.О., Пришедько В.О. Проблемні аспекти економічного розвитку Франції. Інноваційні рішення в економіці, бізнесі, суспільних комунікаціях та міжнародних відносинах: матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2021. С.718–719.

9. Nebaba N. The civilizational context of the world labor division system forming. *Annali d'Italia: scientific journal of Italy*. № 14. 2020. Vol. 2. P. 42–45.

10. Небаба Н.О., Корнєєв М.В., Крутякова Ю.В. Вплив пандемії covid-19 на

сферу туризму в Україні. Інноваційні технології, моделі управління кібербезпекою – 2020: матеріали Міжнародної наукової конференції. Дніпро: УМСФ, 2020. Ч.2. С.46–48.

11. Небаба Н.О., Разінькова М.Ю., Ятчук О.М. Інформаційні технології в управлінні продажами туристичних продуктів. П'ятдесят перші економіко–правові дискусії: міжнародна науково–практична інтернет–конференція. Львів, 2020. С.10–14.

12. Небаба Н.О., Білозубенко В.С., Разінькова М.Ю. Аналіз економічних проблем у туристичному бізнесі. Актуальні проблеми сучасної науки та освіти : матеріали II Міжнародної науково–практичної конференції. Львів : Львівський науковий форум, 2020. Ч.1. С.47–48.

13. Небаба Н.О., Музичук А.В. Проблеми розвитку в'їзного туризму в Україні. Глобальні та регіональні аспекти розвитку туризму та гостинності: матеріали Всеукраїнської науково–практичної інтернет–конференції науковців, молодих вчених і студентів. Дніпро: ДГУ, 2020. С.81–83.

14. Разінькова М.Ю., Білозубенко В.С., Небаба Н.О. Документаційне забезпечення у туристичному бізнесі. Економіка, облік, фінанси та право: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку: збірник тез доповідей міжнародної науково–практичної конференції. Полтава, 2020. С.55–57.

15. Небаба Н.О. Детермінанти формування конкурентоспроможності підприємства в умовах глобалізованого ринкового середовища. Сучасні

реалії фінансово-економічного розвитку регіонів, галузей, підприємств, бізнесу: монографія /за ред. Л.М. Савчук, Л.М. Бандоріної. Дніпро: Пороги, 2020. С.93–101.

16. Небаба Н.О. Теоретичні аспекти здійснення економічної інтеграції та інтернаціоналізації розвитку регіонів, галузей, підприємств, бізнесу в умовах економічної глобалізації. Держава, галузі, підприємства, бізнес: реалії і тенденції економічного, інформаційного та технічного розвитку: монографія /за ред. Л.М. Савчук, Л.М. Бандоріної. Дніпро: Пороги, 2020. С.4–14.

17. Небаба Н.О., Ковейна Л.Ю. Іноземні інвестиції як джерело забезпечення зростання сільського господарства України. Існуюча практика та новітні тенденції в управлінні суб'єктами господарювання різних організаційно-правових форм: монографія / за ред. Л.М. Савчук, Л.М. Бандоріної. Дніпро, 2020. С.43–56.

18. Небаба Н.О., Білозубенко В.С., Корнєєв М.В. Глобалізація та її вплив на модернізацію сучасних економічних систем. Теорія та методологія формування інвестиційно-фінансової стратегії розвитку суб'єктів національного господарства / за ред. Л.М. Савчук, А.В. Череп. Дніпро: Журфонд, 2019. С.5–14.

19. Небаба Н.О., Чириченко Ю.В., Сабіров О.В. Міжнародний готельно-ресторанний бізнес в сучасних умовах господарювання. Сучасні процеси трансформації у бізнесі та виробництві: теорія, методологія, практика (фінансовий сектор, аграрна галузь та сфера послуг):

монографія / за ред.
Л.М. Савчук,
Л.М.Бандоріної.
Дніпро: Журфонд.
2019. С.469–480.

20.Nebaba N.
Identification of
substantive
characteristics of
international industrial
cooperation. World
science: problems,
prospects and
innovations. Abstracts
of the 4th International
scientific and practical
conference. Perfect
Publishing. Toronto,
Canada. 2020. P. 117–
119.

21.Nebaba N., Serotyuk
B., Jaheidr Emad
Alburavi Ramadan. The
emergence
prerequisites and
deployment mechanism
of crisis phenomena in
the development of the
economic system.
Modern science:
problems and
innovations. Abstracts
of the 10th
International scientific
and practical
conference. SSPG
Publish. Stockholm,
Sweden. 2020. P. 560–
563.

22.Небаба Н.О.
Формування
механізму
міжнародної
виробничої кооперації
промислових
підприємств.
Формування
сучасного
економічного
простору: реалії та
перспективи на
майбутнє: матеріали
Міжнародної
науково–практичної
конференції. Дніпро:
НО «Перспектива»,
2020. С. 20–22.

23.Небаба Н.О.
Сучасні тенденції
впливу факторів
глобальної
економічної динаміки
на розвиток
міжнародного поділу
праці. Розвиток нової
економічної системи
на державному та
регіональному рівнях:
Матеріали
міжнародної науково–
практичної
конференції. Львів:
ЛЕФ, 2020. С. 11–12.

24.Небаба Н.О.
Інституціональне
забезпечення
регулювання
інтеграційно–
коопераційних
відносин підприємств
в глобальній

економічній системі. Національна безпека у фокусі викликів глобалізаційних процесів в економіці матеріали VIII-ої Міжнародної наукової Інтернет-конференції. Київ: НАУ. 2020. С.27-29.

25. Небаба Н.О. Глобальні проблеми, можливості та виклики розвитку світової економічної системи. Цифрове суспільство: фінанси, економіка, управління: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Дніпро: Університет митної справи та фінансів, 2020. С.82-84.

26. Небаба Н.О. Перспективи та обмеження участі підприємств України у міжнародному виробничо-коопераційному співробітництві. Стабілізація фінансово-економічної системи країни: зовнішні та внутрішні фактори впливу: збірник тез наукових робіт учасників Міжнародної науково-практичної конференції. К.: Аналітичний центр «Нова Економіка», 2020. С. 8-12.

27. Nebaba N. O. Features of international industrial cooperation forms. Проблеми формування та реалізації регіональної економіки: збірник матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції / Східноукраїнський інститут економіки та управління. Запоріжжя: ГО «СІЕУ», 2020. С. 82-84.

28. Небаба Н.О., Колпіна А.Г. Сучасні аспекти зовнішньоторговельного співробітництва між Україною та країнами Близького Сходу. Національна безпека у фокусі викликів глобалізаційних процесів в економіці: матеріали VII-ої Міжнародної наукової Інтернет-конференції

(м.Київ – м.Баку, 25–26 червня 2020 року) / ВНЗ «Національна академія управління». Київ: НАУ. 2020. С. 3537.

29. Небаба Н.О., Тур К.С. Зовнішньоекономічна діяльність України з країнами світу у сфері страхових послуг. Інноваційні технології, моделі управління кібербезпекою – 2020: матеріали Міжнародної наукової конференції. Дніпро: УМСФ, 2020. Ч.1. С.46–48.

30. Небаба Н.О., Білозубенко В.С., Батехо В.В. Параметри кон'юнктури ринку праці Європейського союзу. Дослідження ефективності факторів зростання конкурентоспроможності економіки: теорії та пропозиції: збірник матеріалів Всеукраїнської науково–практичної конференції (м. Київ, 15 лютого 2020 р.). К.: ГО «Київський економічний науковий центр», 2020. С. 15–17.

31. Небаба Н. О., Дудар О.Г. Економічна глобалізація: змістовні характеристики та фактори впливу. Зовнішні та внутрішні фактори впливу на розвиток міжнародних економічних відносин: Матеріали міжнародної науково–практичної конференції. Львів: ЛЕФ, 2019. С.22–23.

32. Небаба Н.О., Сабіров О.В., Ломако К.Д. Тенденції міжнародного туризму та готельно–ресторанного бізнесу. Наука та інновації як основні шляхи вдосконалення економічного потенціалу країни: матеріали міжнародної науково–практичної конференції (29 червня 2019 р., м.Львів). Львів: ЛЕФ, 2019. С.17–20.

33. Небаба Н.О., Гриценко А.В., Аллабергенова Л.Б. Стратегія виходу вітчизняного банку на

міжнародний фінансовий ринок. Сучасні підходи до ефективного використання потенціалу економіки: Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Запоріжжя, 22 червня 2019 року). Запоріжжя: СІЕУ, 2019. С.59–61.

34. Небаба Н. О., Голінська Т.М. Система заходів підвищення конкурентоспроможності персоналу підприємств. Перспективні напрями розвитку національної економіки в умовах змін ринкового середовища: проблеми та перспективи: збірник тез наукових робіт учасників Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Одеса, 19 січня 2019 р.). О. : ЦЕДР, 2019. С.28–31.

35. Небаба Н. О., Дзюба Д.В. Методичний підхід до трансформації організаційної структури підприємства. Перспективні напрями розвитку національної економіки в умовах змін ринкового середовища: проблеми та перспективи: збірник тез наукових робіт учасників Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Одеса, 19 січня 2019 р.) / ГО «Центр економічних досліджень та розвитку». О. : ЦЕДР, 2019. С.31–34.

36. Nebaba N. O., Koveina L. Yu. Directions of intensification of foreign investments inflow into Ukraine. Актуальні проблеми економіки, управління та фінансів: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Дніпро : УМСФ, 2019. С. 240–242.

37. Небаба Н.О. Державна підтримка реалізації проектів розвитку міжнародного виробничо-

						<p>коопераційного співробітництва. Національна безпека у фокусі викликів глобалізаційних процесів в економіці: матеріали V Міжнародної наукової Інтернет-конференції. Київ : НАУ, 2019. Т. 2. С. 28–29.</p> <p>38. Небаба Н.О. Агрегована модель визначення можливостей реалізації співпраці у сфері міжнародної виробничої кооперації. Математичні проблеми технічної механіки та прикладної математики – 2019 : матеріали Міжнародної наукової конференції. Дніпро, Кам'янське, 2019. Ч.2. С. 93–94.</p> <p>п. 19) З 2018 р. – член Всеукраїнської громадської організації «Українська асоціація економістів-міжнародників» (посвідчення № 353 від 24.10.2018). З 2020 р. – член Національної Туристичної організації України</p>	
42607	Жиленко Катерина Миколаївна	завідувач кафедри туристичного бізнесу та гостинності, Основне місце роботи	Факультет економіки	<p>Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний аграрний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050201 Аграрний менеджмент, Диплом доктора наук ДД 008893, виданий 15.10.2019, Диплом доктора філософії ДК 030601, виданий 03.03.2006, Диплом кандидата наук ДК 030601, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 019480, виданий 03.07.2008, Атестат професора АП 005624,</p>	21	<p>ОК 2.22 Тренінг курс «Тренди готельно-ресторанного бізнесу»</p>	<p>Кваліфікація : Освіта: Доктор економічних наук диплом ДД № 008893 від 15.10.2019 р., Атестат доцента 12 ДЦ № 019480 від 03.07.2008 р., Атестат професора АП № 005624 від 20.12.2023 р.</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної справи та фінансів, кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу за індивідуальною програмою за темою: "Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа" з 27.05.2024 по 28.06.2024 та з 02.09.2024 по 28.10.2024. Свідоцтво ПС 39568620/15-24 від 31.10.2024, загальним обсягом 180 годин/6 кредитів. 2. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ;</p>

виданий
20.12.2023

програма «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи»
22.09.2020-02.10.2020, свідоцтво ПК № 02066747/000583.
3. Міжнародний освітній проєкт "Схід-Захід" за VIII Міжнародною програмою підвищення кваліфікації керівників закладів освіти і науки, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників за темою "Разом із Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, Досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу".
03.11.22 – 30.12.22, 180 годин, 6 кредитів ECTS (з них 15 годин інклюзивної освіти/ 0,5 кредиту ECTS).
Присвоєна кваліфікація "Міжнародний Керівник Категорії Б у галузі Освіти та Науки, відповідно до кваліфікації ЮНЕСКО" та "Міжнародний Вчитель/Викладач".
Сертифікат №9585 від 30 грудня 2022 року.
4. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; програма «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність»
02.03.2023-17.03.2023, свідоцтво № 89-400-Г27/2023
5. Університет Кордови (Іспанія); тренінг «Інноваційні технології в туризмі: стратегії, перспективи розвитку» (10 годин/0,3 кредиту)
27.03.2023-31.03.23.
6. Навчально-методичний центр післядипломної освіти, підвищення кваліфікації та до університетської підготовки ДНУ; програма «Підвищення професійного рівня за фахом» 24.05.2023-

24.06.2023, свідоцтво
№ 89-400-83/2023

Виконання п.38
Ліцензійних умов:
1,3,4,7,8,11,12,14,19.
п.1) 1. Жиленко К.М.,
Яровенко Т.С.,
Самойленко А.О.,
Ставицька А.В.
Основні аспекти
сталого розвитку
готельно-
ресторанного бізнесу
та туризму.
Економіка. Фінанси.
Право. 2024. № 5. С.
64-68. DOI:
<https://doi.org/10.37634/efr.2024.5.12>
2. Жиленко К.М.,
Самойленко А.О.,
Ставицька А.В.
Інновації та практики
в менеджменті сфери
гостинності. Вчені
записки. 2024. № 36
(3). С.59-69. DOI:
[10.33111/vz_kneu.36.24.03.06.040.046](https://doi.org/10.33111/vz_kneu.36.24.03.06.040.046).
3. Zhylenko,
K., Khalatur, S.,
Vinichenko, I.,
Trokhymets, O.,
Kriuchko, L. The
formation of the
international
imperatives of the
national (Food) security
coefficient in Ukraine
under globalization
PrzeglądStrategiczny,
2020, (13), С 455–475(1
др. арк.) DOI:
[10.14746/ps.2020.1.28](https://doi.org/10.14746/ps.2020.1.28)
4. Zhylenko K.
Mechanism of
reconciliation of
multinational
enterprises` interests in
the context of
globalization. Вчені
записки Таврійського
національного
університету імені В.І.
Вернадського. Серія:
економіка і
управління. Том 31
(70) №5, 2020, С. 26-
31.
https://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/31_70_5/6.pdf
5. Жиленко К.М.,
Островський Д.В.
Туристичний
потенціал кіберпорту і
перспективи його
розвитку на
національному
туристичному ринку.
Економічні студії .
Науково-практичний
журнал. 4 (30) грудень
2020. С 97-101.
[http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4\(30\)_2020.pdf](http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4(30)_2020.pdf)
6. Жиленко К.М.,
Краско М.М.

Імплементация світового досвіду розвитку молодіжного туризму для України. Економіка України. Науково-практичний журнал. 4 (30) грудень 2020. С 62-67.
[http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4\(30\)_2020.pdf](http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4(30)_2020.pdf)

п.3) 1. Стратегія розвитку креативних індустрій в сфері обслуговування: теоретичні та практичні аспекти. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика /К.М. Жиленко, В.Є. Редько, А.О., А.О. Самойленко, В.А. Сливенко В., А.В.Ставицька – Дніпро. 2023. – 206 с. (с.6-46) (2,5 друк. арк. (внесок автора 1,5 д.а.)).DOI: 10.15421/512305URL: http://lib.dnu.dp.ua/re/p/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf

2. Менеджмент міжнародного МІСЕ-туризму: сучасність та тенденції. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика /К.М. Жиленко, В.Є. Редько, А.О., А.О. Самойленко, В.А. Сливенко В., А.В.Ставицька – Дніпро. 2023. – 206 с. (с.132-166) (2,13 друк. арк.внесок автора).DOI: 10.15421/512305. URL: http://lib.dnu.dp.ua/re/p/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf

п.4) 1. Методичні рекомендації для підготовки до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «МІСЕ - туризм» (для здобувачів вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 242 Туризм і рекреація, освітня програма «Міжнародний туризм»)/ укл.: Жиленко К.М., Сливенко В.А., Дніпро, 2024. 38 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=17148

2. Методичні рекомендації до

написання кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. / укл. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О., Сливенко В.А., Ставицька А.В. Дніпро, 2024. 41 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868

3. Редько В.Є., Жиленко К.М., Самойленко А.О. Програма та методичні вказівки до проходження навчальної практики: технологічної для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: ДНУ, 2024. 38 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16555

4. Самойленко А.О., Жиленко К.М., Редько В.Є. Програма та методичні вказівки до проходження виробничої практики: виробничої для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: Дніпро, 2024. 42 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16556

5. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики (для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування»). Дніпро, 2024. 49 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16557

6. Жиленко К.М., Редько В.Є., Сливенко

В.А., Фалько Є.А.
Методичні
рекомендації до
виконання
міждисциплінарного
курсowego проєкту для
здобувачів вищої
освіти за першим
(бакалаврським)
рівнем зі
спеціальності 242
Туризм. Електронний
ресурс. 2023. 34
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=15873
п.7) 1. 17.05.21р.
офіційний опонент на
дисертаційну роботу
Леонова Я. В.
«Стратегія розвитку
спортивної індустрії в
умовах
невизначеності»,
поданої до захисту на
здобуття наукового
ступеня доктора
економічних наук за
спеціальністю
08.00.03 – економіка
та управління
національним
господарством.
п.8) Науковий
керівник НДР
«Міжнародний
туризм і гостинність:
концептуальні засади,
проблеми,
перспективи
розвитку» (рішення
вченої ради
факультету економіки,
протокол № 6 від 10
січня 2022р.).
Державний
реєстраційний номер:
0122U001407 Дата
реєстрації: 10-02-2022
п.11) Надання
маркетингово-
консультаційних
послуг
Дніпропетровська
торгово-промислова
палата Договір №119
від 26.03.2019
(продовжено)
п.12) 1. Kateryna
Zhylenko, Alina
Shygalova. The modern
format of international
mice events. Туризм та
креативні індустрії:
сучасні виклики
Збірник наукових
праць II Міжнародної
науково-практичної
конференції (28
квітня 2023 р.). С. 2-5
(0,2 друк. арк.). URL:
[https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Tourism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluku\(28_kvitnia_2023\)_zbirduk_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-](https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Tourism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluku(28_kvitnia_2023)_zbirduk_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-)

praktuchnoi_konferencii.pdf

2. Жиленко К., Муштат С. Основні тенденції організації гастрономічного туризму у Франції. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики збірник наукових праць II Міжнародної науково-практичної конференції (28 квітня 2023 р.). С. 20-23 (0,2 друк. арк.). URL:[https://storage.googleapis.com/ibmauxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnik_naukovuh_robit_mignarodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibmauxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robit_mignarodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)

3. Жиленко К., Подольна Р.. Глобальні драйвери міжнародного туристичного ринку. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики збірник наукових праць II міжнародної науково-практичної конференції (28 квітня 2023 р.). С. 23-26 (0,2 друк. арк.). URL: URL: [https://storage.googleapis.com/ibmauxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnik_naukovuh_robit_mignarodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibmauxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robit_mignarodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)

4. Жиленко К., Руденко О. Фактори розвитку MICE туризму в Таїланді. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики збірник наукових праць II міжнародної науково-практичної конференції (28 квітня 2023 р.). С. 26-30 (0,2 друк. арк.). URL: [https://storage.googleapis.com/ibmauxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnik_naukovuh_robit_mignarodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibmauxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robit_mignarodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)

5. Жиленко К., Почтовик А. Особливості й

						<p>перспективи розвитку молодіжного туризму в дніпропетровській області. Туризм та креативні індустрії: сучасні ВИКЛИКИ Збірник наукових праць II Міжнародної науково-практичної конференції (28 квітня 2023 р.). С. 40-43 (0,2 друк. арк.). URL: https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robot_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf п.14) 1. I етап Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності 242 Туризм за темою «розвиток міжнародного ринку гастрономічного туризму з використанням сучасних інформаційних та автоматизованих систем в умовах пандемії COVID-19» 2021-2022 н.р. Долгієр А.І. та Хрулькова К.А. п.19) З 2021р. – член асоціації «Українська ресторанна асоціація» (свідоцтво №210). З 01.09.2019 р. - по теперішній час завідувач кафедри туристичного бізнесу та гостинності в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара.</p>	
237257	Горпинич Олексій Олександрович	Доцент кафедри фізичного виховання та спорту, Основне місце роботи	Факультет медичних технологій діагностики та реабілітації	Диплом магістра, Харківська державна академія фізичної культури, рік закінчення: 2005, спеціальність: 010201 Фізичне виховання, Диплом кандидата наук ДК 065816, виданий 23.02.2011, Аттестат доцента 12/ДЦ 046070, виданий 25.02.2016	13	ОК 1.1 Фізична культура	<p>Кваліфікація: Освіта: Харківська державна академія фізичної культури, рік закінчення: 2005, Спеціальність: Фізичне виховання, Кваліфікація: магістра викладача фізичного виховання та спорту. Підвищення кваліфікації: 1. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара, свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК № 02066747 / 055 від 28.01.2020, тема: «Педагогіка вищої школи», 3,6 кредити ECTS, 17.12.2019 р. – 28.01.2020 р.</p>

2. Participated in international webinar «Distance learning tools for training specialists in physical culture and sports, physical therapy and ergotherapy: zoom and moodle platforms» Webinar dates: 5h 12th April 2021 Certificate ESN№ 5898/2021, обсяг 1,5 кредита (45 годин) термін з 05.04 по 12.04. 2021 р. Lublin, Republic of Poland.

3. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи» №89-400-Т7/2021 від 21.11.2021 р.

4. Український державний університет науки і технологій (Інститут промислових та бізнес технологій), кафедра фізичної культури та спорту 11.12.2023-11.03.2024 Тема: «Вивчення сучасних підходів до викладання дисципліни «Фізична культура» Довідка № 44165850/196-24 180 годин_ (6 кредитів ЄКТС). Виконання п.38 Ліцензійних умов: 1,3,4,12,14,19,20 п.1) 1. Борисова Ю.Ю.,Горпинич О.О., Шляхов Ю.В. Результати факторного аналізу показників фізичного стану хлопчиків 7–17 років Науковий часопис Нац. Пед. ун-т ім. Драгоманова. Серія №15. Наук.-пед. проблеми фіз. культури (Фізична культура і спорт): зб. наук. пр. / За ред. О. В. Тимошенко. К.: Видав-во НПУ ім. М.П. Драгоманова, 2019. Випуск 3(111) 19. С. 26–30. URI: <http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/25361> (Фахове видання) 2. Борисова Ю.Ю.,Горпинич О.О. Дідковський О.П. Хореографія як засіб підвищення рівня технічної підготовленості

гімнасток 6–7 років
Науковий часопис
Національного
педагогічного
університету М.П.
Драгоманова, Серія
№15– 2020 Випуск 1
(129) 21 С. 14–18.
<http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/33900> (фахове видання)

3. Борисова Ю.Ю., Горпинич О.О., Дідковський О.П.
Результати факторного аналізу показників фізичного стану хлопчиків 7 років Науковий часопис Національного педагогічного університету М. Драгоманова Серія №15. Випуск 12 (144) 2021 С. 44-47.
<http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/25361> (фахове видання)

4. Мартинова Н.П., Горпинич О.О., Могильний І.М.
Результати перевірки програми силового тренінгу для студентів ЗВО. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. Серія № 15. Науково-педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт): зб. наукових праць / За ред. О. В. Тимошенка. Київ : Видавництво НПУ імені М.П. Драгоманова, 2022. Випуск 3К (147) 22. С. 262-266. (фахове видання)

5. Lutsenko, I., Horpunych, O., Hloba, T., Nesterenko, O., & Chykolba, H Features of organizing physical education for students in the conditions of distance learning. SPORT TK-Revista EuroAmericana de Ciencias del Deporte, 13, 34. (University of Santiago, Chile). (2024).
<https://doi.org/10.6018/sportk.557381>
<https://revistas.um.es/sportk/article/view/557381/362281> (Web of Science)

6. Горпинич О.О., Борисова Ю., Дідковський О.П.
Результати факторного аналізу

показників фізичного стану дівчат от 7-17 років №6 (179) 2024: Науковий часопис. Фізична культура і спорт. (вихід червень фахове видання категорії Б)

п.3) Полушкін П.М., Горпинич О.О., Пічурін В.В., Вінник О.О. Лікувальний масаж, мануальна терапія та методики загального оздоровлення людини. Дніпро, бібліотека ДНУ.- 2021.- 532 с.
http://lib.dnu.dp.ua/repr/bio/knygy/nazva/Lik_uval_masazh_manual_terapiya_ta_metod_zagal_ozdorov_lyudyny.pdf

п.4) 1. Оцінка рівня фізичного розвитку та здоров'я за допомогою антропометричних індексів. Методичні рекомендації. / Укладачі: В.В. Пічурін, О.О. Горпинич м. Дніпро каф. фізичного виховання і спорту, репозиторій ДНУ ім. О. Гончара 2021. – 20 с.
http://lib.dnu.dp.ua/repr/bio/knygy/avtor/Oci_nka_fiz_rozv_ta_zdorovy_a_za_dopomog_anthropom_indeksiv.pdf

2. Гандбол в системі фізичного виховання здобувачів вищої освіти Методичні рекомендації. / Укладачі: О.О.Горпинич, Н.П. Мартинова м. Дніпро каф. фізичного виховання і спорту, репозиторій ДНУ ім. О. Гончара 2021. – 27 с.

3. Фізична культура: метод. рекомендації. Ч. 1 / Уклад. Н.П. Мартинова, С.В. Хотієнко, О.О. Горпинич, В.С. Агалаков.
[Електронний ресурс]. Дніпро: ДНУ, 2024. 27 с.
http://lib.dnu.dp.ua/repr/bio/knygy/nazva/Fiz_kult_Metod_rekom_moderniz_prakt_zan_dyst_navch_2024.pdf

п.12) 1. О.О. Горпинич Визначення фізичного рівня фізичної підготовленості студентів ДНУ імені Олесь Гончара. Збірник наукових праць регіональної інтернет конференції

ДНУ імені Олеса Гончара. 2020.
– С. 5-7

2. Поливанов Є.М., О.О. Горпинич
Імунологічні аспекти фізичної культури
Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Public communication in science: philosophical, political, economic and it context.» – Х'юстон (USA). Volume 5. 2021. –С. 88-91.

3. Олександрова К.О., Горпинич О.О. Вплив фізичної активності на здоров'я здобувачів вищої освіти.
Спортивний травматизм та реабілітація після отриманих вправ.
Матеріали регіональної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми фізичного виховання в сучасних умовах» Зб. наукових праць 2021.– С.150-153.

4. Олександрова К.О., Горпинич О.О.
Сучасні способи залучення здобувачів вищої освіти до систематичної рухової активності оздоровчого спрямування
Матеріали регіональної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми фізичного виховання в сучасних умовах» Зб. наукових праць 2022.– С.33-36.

5. Олександрова К.О., Горпинич О.О.
Значення стретчингу для підвищення рівня гнучкості та покращення функціонального стану здобувачів вищої освіти
Матеріали регіональної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми фізичного виховання в сучасних умовах» Зб. наукових праць 2022.– С.36-41.

6. Олександрова К.О., Горпинич О.О.
Баскетбол як форма активної діяльності, значення спортивних ігор для покращення психофізичних якостей здобувачів вищої освіти

						<p>Матеріали регіональної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми фізичного виховання в сучасних умовах» Зб. наукових праць 2022.– С.135-138.</p> <p>п.14) Учасники Чемпіонату України зі спортивного орієнтування, 2021 р.: Ткачук О. (гр. ПЗ-20-2); Ковтун К. (гр. БЕ-20-1).</p> <p>п.19) Член Дніпропетровської обласної громадської організації Федерація водного поло Дніпропетровської області №11 від 30.08.2024.</p>	
103479	Сливенко Вячеслав Альбертович	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки	<p>Диплом молодшого спеціаліста, Харьковское высшее военное авиационное инженерное училище, рік закінчення: 1985, спеціальність: летательные аппараты и силовые установки, Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 060101</p> <p>Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 061981, виданий 06.10.2010, Аттестат доцента 12ДЦ 039056, виданий 25.06.2014</p>	18	<p>ОК 2.26 Безпека та запобігання злочинності в закладах гостинності</p>	<p>Кваліфікація : Освіта: Канд. іст. наук, 07.00.01 – «Історія України», тема дисертації: «Державна політика у сфері боротьби з кримінальною злочинністю на Півдні України в 1921–1928 рр.». Диплом кандидата історичних наук зі спеціальності «Історія України» Серія ДК № 061981. Рішення Президії ВАК від 6.10.2010 р. (протокол № 85-06/6) Доцент кафедри менеджменту та туристичного бізнесу, Диплом доцента кафедри менеджменту та туризму серія 12ДЦ № 039056 від 26.06.2014 р. (протокол № 5/02-Д)</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Університет митної справи та фінансів , кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу за індивідуальною програмою за темою: «Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа» з 27.05.2024 по 28.06.2024 та з 02.09.2024 по 28.10.2024. Свідоцтво ПС 39568620/18-24 від 31.10.2024, загальним обсягом 180 годин/6 кредитів.</p> <p>2. Міжнародне стажування в рамках проєкту Diglin.Net 2 - German-Ukrainian Digital Innovation Network 2 на тему «Цифрове майбутнє: Змішане навчання»,</p>

04.04.2023р.-
31.05.2023 р., 6
кредитів ЄCTS (180
год.), сертифікат №
DN 202305197.
Затверджено
рішенням вченої ради
факультету економіки
05.06.2023 р.,
протокол № 12.
3. Навчально-
методичний центр
післядипломної освіти
та підвищення
кваліфікації ДНУ,
тренінг-курс
«Професійна
діяльність у вищій
школі: методи,
мистецтво,
майстерність», 02.03-
17.03.2023 р., 2
кредити ЄCTS (60
годин), сертифікат №
89-400-T29/2023.
4. Університет митної
справи та фінансів,
кафедра міжнародних
економічних відносин,
регіональних студій та
туризму, наказ № 212-
к від 23.03.2019,
довідка № 21/186 від
07.07.2020 р. тема
«Особливості
формування та
реалізації освітньо-
професійної програми
зі спеціальності 242
«Туризм» та
поєднання
теоретичного
матеріалу з
практичною
спрямованістю при
викладанні дисциплін
для студентів
спеціальності 242
«Туризм», 07.07.2020
р., 6 кредитів ЄCTS
(180 год).
Затверджено
рішенням вченої ради
факультету економіки
30.10.20р. протокол
№ 2.
5. Навчально-
методичний центр
післядипломної освіти
та підвищення
кваліфікації ДНУ;
свідоцтво ПК №
02066747/000585,
програма «Сучасні
інформаційні
технології у
освітньому процесі
вищої школи» ,
02.10.2020 р., 2
кредити ЄCTS (60
год.)

Виконання п.38
Ліцензійних умов: 1,2,
4,10,11,12,14,19
п.1) 1. Редько, В. Є., &
Сливенко, В. А. (2024).
Переваги
використання
технологій штучного
інтелекту в гостьовому

циклі обслуговування в готелі. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління, (15). <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-15-12-01>.

2. Сливенко В.А., Редько В.Є. Аналіз сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності та туризму Німеччини. Інфраструктура ринку. № 80. 2024. С. 203-208. DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastruct80-35>.

3. Сливенко В.А. Стратегічні вектори та сучасні тенденції розвитку туристичного бізнесу Німеччини у посткризовий період. Ефективна економіка. № 6. – 2023. DOI: <https://doi.org/10.32702/2307-2105.2023.6.26>

4. Slyvenko V., Slyvenko O. Economic security of tourism in Germany: models for overcoming the crisis // European Journal of Management Issues Vol 28 No 3 (2020). p. 110-120, DOI <https://doi.org/10.15421/192011>, <https://mi-dnu.dp.ua/index.php/MI/article/view/278/244>

5. Slyvenko V., Stepanova A., Puras T. Gastronomic tourism development trends in the Baltic countries in the context of integration processes // (іноземне фахове видання) [Електронний ресурс] // Modern engineering and innovative technologies. Karlsruhe, Germany № 13, 2020. [https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit12-06/meit12-06\(1,0 д.а.\)](https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit12-06/meit12-06(1,0 д.а.)).

6. Levkovich E. Slyvenko V., Innovative vectors of development of tourist enterprises of Ukraine Aktuelle Tendenzen in den modernen wissenschaftlichen Forschung. Stuttgart (DEU), Deutschland. DOI: <https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/logos/art>

icle/view/3262
п.2) 1. Інтеграційний підхід до формування сисем безпеки готельних комплексів. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика: монографія. Автори: Жиленко К., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ставицька А. – Дніпро. 2023. – 206 с. (2,3 др. арк.)
http://lib.dnu.dp.ua/re/p/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf

2. Сливенко В.А., Редько В.Є. Державно-приватне партнерство в туризмі: Розділ моно-графії Теорія та практика управління суб'єктами підприємництва: колект. моногр. / за заг. ред. Т. В. Гринько. – Дніпро: Видавець Біла К. О., 2020. – 440 с.

п.4) 1. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. / укл. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О., Сливенко В.А., Ставицька А.В. Дніпро, 2024. 41 с.
URL:
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868

2. Жиленко К.М., Редько В.Є., Сливенко В.А., Фалько Є.А. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарного курсового проєкту для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 242 Туризм. Електронний ресурс. 2023. 34 с.
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=15873

3. Методичні рекомендації до проходження виробничої практики з готельного та туристичного бізнесу (для здобувачів вищої

освіти спеціальності 242 Туризм галузі знань 24 «Сфера обслуговування») / укл.: Жиленко К.М., Сливенко В.А., Гапоненко С.О., Дніпро, 2021. 36 с. п.10) Участь у квітні 2021 р. в міжнародному освітньому проєкті з Cesine Business School (м. Сантандер, Іспанія) Програми Європейського Союзу в галузі освіти, підготовки, молоді та спорту «Erasmus+». Брав участь в організації вебінарів. (<http://erasmusplus.org.ua/>) <http://www.dnu.dp.ua/news/4127> .

п.11) Наукове консультування з питань забезпечення санаторно-курортним оздоровленням ветеранів Збройних Сил України (Самарський РТЦК та СП). Підстава: Договір про співпрацю між ДНУ та Самарським РТЦК та СП, Довідка про наукове консультування від 2019 р. (продовжено)

п.12) 1. Сливенко В. А, Бондаренко Л. А. Перспективи розвитку віртуального туризму у світі // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 43-46. ISBN 978-617-645-514-1. <https://confcontact.com/node/764>

2. Сливенко В. А, Дрижак О. А. Потенціал розвитку екстремальних видів туризму в Європі // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт.

2024 р. : у 9 т. –
Дніпро: Видавець Біла
К. О., Т. 9 : Мейнстрим
розвитку
міжнародного
туризму та драйвери
конкурентоспроможн
ості HoReCa індустрії.
– 2024. – С. 46-48.
ISBN 978-617-645-514-
1.

<https://confcontact.com/node/764>

3. Сливенко В. А.,
Клочко М. В. Вплив
соціальних мереж на
розвиток
міжнародного
туристичного бізнесу
// Економіка і
менеджмент 2024:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 4–5 квіт.
2024 р. : у 9 т. –

Дніпро: Видавець Біла
К. О., Т. 9 : Мейнстрим
розвитку
міжнародного
туризму та драйвери
конкурентоспроможн
ості HoReCa індустрії.
– 2024. – С. 48-51.
ISBN 978-617-645-514-
1.

<https://confcontact.com/node/764>

4. Сливенко В. А,
Лубянський О. О.
Екологічні проблеми
розвитку туризму в
Італії // Економіка і
менеджмент 2024:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 4–5 квіт.
2024 р. : у 9 т. –

Дніпро: Видавець Біла
К. О., Т. 9 : Мейнстрим
розвитку
міжнародного
туризму та драйвери
конкурентоспроможн
ості HoReCa індустрії.
– 2024. – С. 51-53.
ISBN 978-617-645-514-
1.

<https://confcontact.com/node/764>

5. Сливенко В. А,
Мальчева А. К.
Стратегічні вектори
розвитку туризму у
Франції // Економіка і
менеджмент 2024:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 4–5 квіт.
2024 р. : у 9 т. –

Дніпро: Видавець Біла
К. О., Т. 9 : Мейнстрим
розвитку

міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 53-56. ISBN 978-617-645-514-1.
<https://confcontact.com/node/764>

6. Сливенко В. А. Проблеми розвитку вітчизняних підприємств сфери гостинності в кризових умовах // Економіка і менеджмент 2023: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 6–7 квіт. 2023 р. : у 6 т. – Дніпро : Видавець Біла К. О., 2023. ISBN 978-617-645-498-4.
<https://confcontact.com/node/736>

7. Сливенко В. А., Маргинова Т. Є. Вдосконалення діяльності підприємства шляхом реструктуризації// Економіка і менеджмент 2023: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 6–7 квіт. 2023 р. : у 6 т. – Дніпро : Видавець Біла К. О., 2023. ISBN 978-617-645-498-4.
<https://confcontact.com/node/736>

8. Сливенко В. А., Копаниця Д. В. Проблеми інноваційного розвитку підприємств готельного бізнесу// Економіка і менеджмент 2023: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 6–7 квіт. 2023 р. : у 6 т. – Дніпро : Видавець Біла К. О., 2023. ISBN 978-617-645-498-4.
<https://confcontact.com/node/736>

9. Сливенко В. А., Смишляев Д. В. Вплив інновацій на розвиток підприємств індустрії гостинності// Економіка і менеджмент 2023: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-

						<p>практ. конф., 6–7 квіт. 2023 р. : у 6 т. – Дніпро : Видавець Біла К. О., 2023. ISBN 978-617-645-498-4. https://confcontact.com/node/736</p> <p>10. Сливенко В. А., Синиця В. В. Напрями підвищення продуктивності праці на вітчизняних підприємствах// Економіка і менеджмент 2023: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 6–7 квіт. 2023 р. : у 6 т. – Дніпро : Видавець Біла К. О., 2023. ISBN 978-617-645-498-4. https://confcontact.com/node/736</p> <p>п.14) 1. 2021 р. – I місце у I турі і Почесний сертифікат учасника II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2020/2021 навчальному році за напрямом: «Готельно-ресторанна справа» на тему: «Інновації як інструмент покращення іміджу готельних комплексів» (Галицький Д.С. гр. ET-19у-1).</p> <p>2. 2020 р. – III місце у I турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2019/2020 навчальному році за напрямом: «Актуальні питання співробітництва з Європейським Союзом» на тему «Особливості використання інтернет-маркетингу на туристичних підприємствах» (Островський Д.В. гр. VT-16-1).</p> <p>п.19) Член професійного об'єднання за спеціальністю – «Асоціація індустрії гостинності України» НР1253581667 від 19.01.2019 р.</p>	
313639	Смирнова Тетяна Анатоліївна	старший викладач, Основне місце	Факультет економіки	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський	30	ОК 2.16 Менеджмент і маркетинг в готелях та	Кваліфікація: Освіта: Дніпропетровський державний

		роботи		<p>Державний Університет, рік закінчення: 1995, спеціальність: 7.03050801 фінанси і кредит, Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1992, спеціальність: обчислювальні машини, комплекси, системи та мережі</p>	ресторанах	<p>університет, диплом спеціаліста, 1995 р., спеціальність: фінанси і кредит, кваліфікація: економіст Дніпропетровський державний університет, диплом спеціаліста, 1992 р., спеціальність: обчислювальні машини, комплекси, системи та мережі; кваліфікація: інженер-системотехнік.</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. «Eco friendly startups: from idea to implementation» as part of the project 101085435 EUGDProSED ERASMUS-JMO-2022-HEI-TCH-RSCH within the Erasmus+ Programme Jean Monnet Actions in the field of Higher Education for 2021-2027, 2 ECTS Сертифікат 028/24JMES 06/05/2024-16/01/2024 2.«Eco-Startups from idea to implementation» as part of the project 101085435 EUGDProSED ERASMUS-JMO-2022-HEI-TCH-RSCH within the Erasmus+ Programme Jean Monnet Actions in the field of Higher Education for 2021-2027; 2 ECTS Сертифікат 008/24JMES 31/10/2023-05/01/2024 3.Ukrainian Association of International Economics Winter Economic School «Ukraine-EU Steps Towards Joining – Regional Dimension» 1 ECTS Сертифікат WES-KHMNU-2024/234 25/10/2023 - 31/01/2024 4. Management and Marketing of Green Investments as part of the project 101085435 EUGDProSED ERASMUS-JMO-2022-HEI-TCH-RSCH within the Erasmus+ Programme Jean Monnet Actions in the field of Higher Education for 2021-2027; 2 ECTS</p>
--	--	--------	--	--	------------	---

Сертифікат 050/JMGI
15/03/2024-
10/05/2024
5. Дніпровський
національний
університет імені
Олеся Гончара
Фізико-технічний
факультет «Виклики
та проблеми сучасної
науки» 0,5 ECTS
Сертифікат
ММХХІІІ0603116
31/05/2023-
03/06/2023 2,5 ECTS
6. Дніпровський
національний
університет імені
Олеся Гончара
Навчально-
методичний центрі
післядипломної освіти
та підвищення
кваліфікації,
стажування з
02.03.2023 по
17.03.2023р. за
програмою
«Професійна
діяльність у вищій
школі: методи,
мистецтво,
майстерність»,
Сертифікат № 89-
400-T25/2023 від
17.03.2023 р. 2 ECTS
7. Міжнародне
стажування. «European
practices of corporate
social responsibility» as
part of project
101085435
EUGDProSED
ERASMUS-JMO-2022-
HEI-TCH-RSCH within
the Erasmus+
Programme Jean
Monnet Actions in the
field of Higher
Education for 2021-
2027 2 ECTS
Сертифікат 2023-437-1
01/03/2023-
31/05/2023
8. «Green solution as a
priority of corporate
social responsibility» as
part of project
101085435
EUGDProSED
ERASMUS-JMO-2022-
HEI-TCH-RSCH within
the Erasmus+
Programme Jean
Monnet Actions in the
field of Higher
Education for 2021-
2027 0,5 ECTS
Сертифікат 2023-325-1
01/03/2023-
31/05/2023
9. «DIGITAL FUTURE:
BLENDED LEARNING
». Дати його
проведення:
04.05.2022 -
10.06.2022 (180 годин
– 6 кредитів ECTS). в
онлайн режимі за
підтримки
Університету

прикладних наук
Анхальт (Hochshule
Anhalt, HSA) на базі
DUDIZ (німецько-
український центр
цифрових інновацій).
10. 25 березня – 02
квітня 2021 року
Дніпровський
національний
університет імені
Олеся Гончара
Навчально-
методичний центр
післядипломної освіти
та підвищення
кваліфікації за
програмою «Сучасні
інформаційні
технології у
освітньому процесі
вищої школи», 2
кредити

Виконання п.38
Ліцензійних умов:
1,4,12,19.
п.1) 1.Смирнова Т.А
Аналіз сучасних
аспектів
діджиталізації бізнес-
комунікацій
підприємств в Україні:
напрямки та
інструменти
Підприємництво та
інновації: журнал
Міжнародного
університету фінансів-
Київ.- 2024. № 31-
2024
2.Смирнова Т.А.,
Голей Ю.М.
Взаємозв'язок
комунікацій
підприємств з
процесом формування
маркетингової
стратегії. Актуальні
питання у сучасній
науці (Серія
«Економіка»):
журнал.- Київ. - 2023.
№ 5(11) 2023.С. 50-62.
3. Смирнова Т.А.
Сучасні тенденції
використання
цифрових
комунікацій
підприємствами.
Видання наукового
журналу
«Приазовський
економічний вісник»
Електронний
науковий журнал
5(28) 2021/с.98-101
4. Смирнова Т.А
.Оцінка та фактори
впливу на дієвість
цифрових
комунікацій
підприємства
Видання наукового
журналу
«Підприємництво та
інновації» Випуск №
20, 2021
5. Смирнова Т.А.
Комунікаційна
система в контексті

стратегічного потенціалу підприємства. Фаховий збірник наукових праць «Проблеми системного підходу в економіці». Випуск 3(83) / 2021, 4(84)/2021.

6. Смирнова Т.А. Комунікаційна система сучасного підприємства в умовах розвитку цифрової економіки Економічний простір № 172 –2021 р.

7. Смирнова Т.А. Теоретичні засади PR у кризові періоди господарської діяльності підприємств медичної сфери. Інфраструктура ринку.2021. № 54. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/54-2021> п.4) 1.Смирнова Т.А., Голей Ю.М. Методичні рекомендації до самостійної роботи здобувачів освіти з дисципліни «Менеджмент» Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара. – Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2024.-75с.

2. Смирнова Т.А., Джусов О.А., Мешко Н.П. Міжнародна інвестиційна діяльність корпорацій: конспект лекцій для студентів магістратури усіх форм навчання спеціальності 073 Менеджмент; Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара. Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2022. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара. – Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2022.-106с.

3. Методичні вказівки до індивідуальної проектної роботи студентів з дисципліни «Інноваційний менеджмент» призначені для самостійної роботи студентів денної та заочної форми навчання, що навчаються за освітньою програмою

073 Менеджмент
Укладачі: д.е.н., проф.
Мешко Н.П.,
Смирнова Т.А. ДНУ,
Дніпро, 2021, - 37 с.
п.12) 1.Смирнова Т.А
Використання
штучного інтелекту в
маркетинговій
діяльності Збірник
наукових матеріалів
Міжнародної науково-
практичної Інтернет-
конференції
«Економіка і
менеджмент 2024:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку» (4-5 квітня
2024 року) м. Дніпро.
2.Смирнова Т.А Risk
management of
ukrainian business in
the conditions of
technological changes
Виклики та проблеми
сучасної науки
[Електронний ресурс]
: зб. наук. пр. –Дніпро
: [б.в.], 2024.
3. Смирнова Т.А.
Тенденції і розвиток
ринку праці в умовах
військового стану
Збірник наукових
матеріалів
Міжнародної науково-
практичної Інтернет-
конференції
«Економіка і
менеджмент 2023:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку» (6-7 квітня
2023 року) м. Дніпро.
С.68-70
4. Смирнова Т.А.
Переваги та
перспективи
діджиталізації бізнесу
Інноваційні рішення в
економіці, бізнесі,
суспільних
комунікаціях та
міжнародних
відносинах: матеріали
III Міжнародної
науково-практичної
інтернет-конференції
20 квітня 2023. Т 1.
Дніпро: Університет
митної справи та
фінансів, 2023. 133-
135 с.
5. Смирнова Т.А.,
Самойленко Д.
«Економічні
перспективи України
на шляху
євроінтеграції в
умовах військового
стану» Міжнародна
науково-практична
конференція
«Стратегії глобальної
конкурентоспроможн
ості: соціально-
економічні виміри».
м. Черкаси: ЧДТУ,

2023 р. с. 90-93.
6. Смирнова Т.А.,
Дубовик А. Тенденції
розвитку систем
менеджменту в епоху
цифрової
трансформації» II
Міжнародна науково-
практична
конференція молодих
учених «Стратегічні
орієнтири сталого
розвитку в Україні та
світі». м. Чернігів : НУ
«Чернігівська
політехніка»,
21.04.2023, с. 195-197.

7. Смирнова Т.А.
,Шатова Ю.
Матеріали студенської
конференції
Стратегічний
розвиток України:
генерування,
імплементация,
реалізація», м. Харків:
ДБТУ, 2023. С.134-136

8. Смирнова Т.А.
,Шатова Ю.
Інфлюенс-маркетинг
як ефективний
інструмент реклами
Інноваційні рішення в
економіці, бізнесі,
суспільних
комунікаціях та
міжнародних
відносинах», м.
Дніпро: УМСФ, 2023
р.

9. Смирнова Т.А.
Бізнес-форуми як
комунікаційний
майданчик для
медичного бізнесу,
матеріали III
Міжнародної науково-
практичної
конференції
«Проблеми обліково-
аналітичного
забезпечення
управління
підприємницькою
діяльністю» 21 квітня
2021 р. м. Полтава,
с.720-724

10. Смирнова Т.А.
Цифрові комунікації
підприємств медичної
сфери Матеріали III
Міжнародної науково-
практичної
конференції
Модернізація
економіки: сучасні
реалії, прогностні
сценарії та
перспективи розвитку
28-29 квітня 2021 року
м. Херсон, С. 222-224

11. Смирнова Т.А.
Світові тенденції
комунікаційних
трендів, Матеріали III
міжнародної науково-
практичної
конференції Сучасний
маркетинг:
стратегічне
управління та

інноваційний розвиток 19-23 квітня 2021 року Харків, с. 215-219.

12. Смирнова Т.А. Приходько А.В. Особливості маркетингового менеджменту компаній ІТ-сфери в умовах карантину Збірник наукових матеріалів Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Економіка і менеджмент 2021: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку» (8-9 квітня 2021 року) м. Дніпро, 0,1 д.а.

13. Смирнова Т.А. Комісарова Ю.А. Особливості зовнішніх комунікацій у сфері послуг індустрії краси Збірник наукових матеріалів Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Економіка і менеджмент 2021: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку» (8-9 квітня 2021 року) м. Дніпро, 0,1 д.а.

14. Смирнова Т.А. Тутова О.Р. Тенденція розвитку цифровізації у банківській сфері Збірник наукових матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції «Модернізація економіки: сучасні реалії, прогностичні сценарії та перспективи розвитку», 28-29 квітня 2021 року, м. Херсоно, 1 д.а.

15. Гамерська І. С., Смирнова Т. А. Елементи ділових переговорів у комунікаціях бізнес-структур, матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми обліково-аналітичного забезпечення управління підприємницькою діяльністю» 21 квітня 2021 р. м. Полтава, с. 761-764

16. Загинайло В. А., Смирнова Т. А. Особливості моделі бізнесу B2G у

медицинській сфері України.
Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми обліково-аналітичного забезпечення управління підприємницькою діяльністю» 21 квітня 2021 р. м. Полтава с. 91-94.
18. Луценко Смирнова Т. А. Роль персоналу та онлайн-ресурсів у формуванні банківського менеджменту. Економіка і менеджмент 2020 перспективи інтеграції та інноваційного розвитку Збірник наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції Дніпро 2-3 квітня 2020-р- т.1, с.75-76
19. Максименко П.К., Смирнова Т. А. Сучасні причини та методи подолання опору в процесі здійснення організаційних змін на підприємстві Всеукраїнська науково-практична он-лайн конференція здобувачів вищої освіти та молодих вчених, Житомирська політехніка 11-15 травня 2020, с.479
20. Коротя О.Ю., Смирнова Т.А. Сучасні погляди на основні функції та завдання топ-менеджерів в організаціях Всеукраїнська науково-практична он-лайн конференція здобувачів вищої освіти та молодих вчених, Житомирська політехніка 11-15 травня 2020, с.469
21. Царапкіна М.О., Смирнова Т.А. Екологічний менеджмент в системі менеджменту підприємства Всеукраїнська науково-практична он-лайн конференція здобувачів вищої освіти та молодих вчених, Житомирська політехніка 11-15 травня 2020 с.543-544
22. Царапкіна М.О., Смирнова Т.А. Особливості В2В та В2С як сучасних моделей бізнесу.

						<p>Економіка і менеджмент 2020 перспективи інтеграції та інноваційного розвитку Збірник наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції Дніпро 2-3 квітня 2020-р- т.4, с.29-31.</p> <p>23. Царапкіна М.О., Смирнова Т. А Виклики світовій економіки в умовах пандемії Збірник наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції Харків-Ужгород-Софія-Пшеворськ 15травня 2020- с.248-250</p> <p>24. Шиманська Д.О., Смирнова Т.А.Аспекти HR-менеджменту в умовах пандемії Матеріали міжнародної науково-студентської конференції 08 травня 2020р м. Одеса,с.50-52</p> <p>25. Вігер К.А., Смирнова Т.А. Бінарні опціони: стратегія управління капіталом. Економіка і менеджмент 2020 перспективи інтеграції та інноваційного розвитку Збірник наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції Дніпро 2-3 квітня 2020-р- т. 4, с.5-7</p> <p>п.19) 1.Член Всеукраїнської громадської організації «Українська організація економістів-міжнародників», номер посвідчення 366 від 24.10.2018</p> <p>2.Член Національної спілки журналістів України з квітня 2023 р.,посвідчення №30396.</p>	
80781	Шаталович Олександр Михайлович	професор, Основне місце роботи	Факультет суспільних наук і міжнародних відносин	Диплом магістра, Дніпропетровський державний технічний університет залізничного транспорту, рік закінчення: 1999, спеціальність: Мости і транспортні тунелі, Диплом доктора наук	17	ОК 1.4 Філософія	<p>Кваліфікація Освіта: Диплом доктора філософських наук ДД №005070 від 15.12.2015 р., МОН України.</p> <p>Атестат доцента кафедри філософії 12ДЦ №028286 від 10.11.2011 р.</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Дніпровський національний університет ім. О. Гончара. Стажування</p>

ДД 005070,
виданий
15.12.2015,
Диплом
кандидата наук
ДК 057871,
виданий
14.04.2010,
Атестат
доцента 12ДЦ
028286,
виданий
10.11.2011

на кафедрі соціології
за темою (напрямом):
«Філософія» обсягом
60 год. / 2 кредити.
15.10.20 по 15.12.20
Сертифікат №89-400-
46/2020 від
28.12.2020 р.
2. Дніпровський
національний
університет ім. О.
Гончара. Стажування
на кафедрі соціології
за темою:
«Поглиблене
освоєння сучасних
методик викладання
суспільних дисциплін,
релігієзнавства і
соціології релігії,
філософії освіти і
філософських
дисциплін та
удосконалення
науково-методичних і
педагогічних знань»
обсягом 180 год. / 6
кредитів. Сертифікат
№89-400-104/2021
від 23.06.2021 р.
3. Навчально-
методичний центр
післядипломної освіти
та підвищення
кваліфікації
Дніпровського
національного
університету імені
Олеся Гончара
Тренінг-курс
підвищення
кваліфікації за
програмою «Сучасні
інформаційні
технології у
освітньому процесі
вищої школи» 60 год /
2 кредити, 29.03-
08.04.2022р.
(Сертифікат №89-
400-Т138/2022 від
08.04.2022 р.);
4. Навчально-
методичний центр
післядипломної освіти
та підвищення
кваліфікації
Дніпровського
національного
університету імені
Олеся Гончара
Курс підвищення
кваліфікації за
програмою
«Професійна
діяльність у вищій
школі: методи,
мистецтво,
майстерність», 60 год/
2 кредити, 15.02-
23.02.2022 р.
(Сертифікат №89-
400-Т47/2022 від
23.02.2022 р.);
5. Дніпровський
національний
університет імені
Олеся Гончара.
Навчально-
методичний центр
післядипломної

освіти, підвищення кваліфікації та доуніверситетської підготовки. Тренінг-курс: «Підготовка до складання іспиту B2 з англійської мови». (60 год./ 2 кредити) з 31.10.22 по 11.11.22, сертифікат К № 02066747-111/22 від 11.11.2022 р.

6. Департамент гуманітарної політики Дніпровської міської ради, Центр професійного розвитку «Освітня траєкторія» Дніпровської міської ради. Крутий стіл «Культурний міст Чернігів-Варна-Дніпро» 6 год / 0,2 кредити, 21.10.2023 р. Сертифікат №МПО000043

7. Департамент гуманітарної політики Дніпровської міської ради, Центр професійного розвитку «Освітня траєкторія» Дніпровської міської ради. Міжнародний Артпроект «Філософія на Філософській» (учасник) 30 год / 1 кредит 04.01.2024 р. Сертифікат №МПО000153. Затв. вч рад. ФСНМВ прот. № 8 від 29.02.2024 р.

8. Департамент гуманітарної політики Дніпровської міської ради, Центр професійного розвитку «Освітня траєкторія» Дніпровської міської ради. Міжнародний Артпроект «Філософія на Філософській» (спікер) 8 год / 0.27 кредит 04.01.2024 р. Сертифікат №МПО000173. Затв. вч рад. ФСНМВ прот. № 8 від 29.02.2024 р.

Виконання п.38 Ліцензійних умов: 1,3,4,7,8,12,14,19 п.1) 1. Шаталович О.М., Шаталович І.В. Наукова творчість мовою платонівської філософії любові. Дослідження з історії і філософії науки і техніки. 2023. Т. 32, №1. С. 86-92. DOI: 10.15421/272309 2. Шаталович О.М., Шаталович І.В. Філософська складова фамілістичних досліджень. Науково-теоретичний альманах

Грані. 2023. №26(1),
С. 112-117.
<https://doi.org/10.15421/172318>

3. Шаталович О.М.,
Шаталович І.В.
Сутність сім'ї у
традиційній та
сучасній культурі
(філософський
аналіз). Грані.
Науково-теоретичний
альманах. 2022. Т.25,
№3. С. 36-41.
<https://doi.org/10.15421/172234>

4. Шаталович О.М.,
Шаталович І.В.
Концепція
«фамілістичного
апріоризму»:
філософсько-
культурологічний
вимір. Філософія та
політологія в
контексті сучасної
культури: Науковий
журнал. 2022. Т. 14,
№ 1 (29). С. 33-41.
DOI: 10.15421/352205

5. Шаталович О.М.,
Шаталович І.В.
Філософсько-
методологічні основи
наукових досліджень
сім'ї. Epistemological
studies in Philosophy,
Social and Political
Sciences. 2022. Vol. 5
(1). С. 65-72. DOI:
10.15421/342209

6. Шаталович О.М.,
Шаталович І.В.
«Метафізика любові»
Дітріха фон
Гільдебранда у
контексті модернізації
католицької
релігійно-культурної
традиції. Науково-
теоретичний альманах
Грані. 2022. Том 25.
№5. С. 41-46. DOI:
10.15421/172259

7. Шаталович О.М.,
Шаталович І.В.
«Терапія» культури у
вченні З. Фрейда.
Грані. Науково-
теоретичний
альманах. 2021.
№24(10). С.13-18 DOI:
10.15421/172195

8. Шаталович О.М.,
Шаталович І.В.
Поняття освіти,
навчання, виховання
та питання їх
співвідношення.
Філософія та
політологія в
контексті сучасної
культури. 2024.
№16(1). С. 66-73.
<https://doi.org/10.15421/352420>

п.3) Шаталович О.М.
Шаталович І.В.
Історія
культурологічних
вчень у суспільстві

модерну : Навчальний посібник. Дніпро : ДНУ ім. О. Гончара, 2024. 120 с. (загальний обсяг 6,8 авт. арк.; власний внесок 3,4 авт. арк.)

п.4) 1. Шаталович О.М. Методичні вказівки до вивчення курсу «Філософія». Дніпро, 2020. 60 с.

2. Шаталович О.М. Методичні вказівки до вивчення курсу «Сучасна релігійно-філософська думка». Дніпро, 2021. 32 с.

3. Шаталович О.М. Основи наукових досліджень. Філософські методи: Навчально-методичний посібник. Дніпро, 2022. 52 с.

4. Шаталович О.М. Конспект лекцій з дисципліни «Історія культурологічних вчень». Розділ «Культурологічне вчення традиційного суспільства». Дніпро, 2023. 64 с.

п. 7) Офіційний опонент: Дисертація: Туренко Віталій Едуардович. «Концептуалізація ідеї любові в античній філософській культурі», 09.00.04 – філософська антропологія, філософія культури, дисертація на здобуття наукового ступеня доктора філософських наук. Захист 13 жовтня 2022 року на засіданні спеціалізованої вченої ради Д.26.053.16 у Національному педагогічному університеті імені М. П. Драгоманова за адресою: 06061, м. Київ, вул. Пирогова, 9.

п.8) рецензент наукового видання «Філософія та політологія в контексті сучасної культури» https://fip.dp.ua/index.php/FIP/reviewers_2023%20

п.12) 1. Шаталович О.М. Принцип спорідненості у контексті філософії серця Григорія Сковороди. Актуальні питання гуманітарних, соціальних та поведінкових наук: теоретичні та прикладні дослідження :

матеріали II міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Київ, 21 травня 2021 р.) / Наукова платформа Open Science Laboratory. Київ, 2021. С. 122-124.

2. Шаталович О.М. Розмисли про ідеал християнського шлюбу у російській релігійній філософії на зламі XIX-XX століть. Наукове мислення: Збірник статей учасників сорок другої всеукраїнської практично-пізнавальної інтернет-конференції «Наукова думка сучасності і майбутнього», (20 - 28 травня 2021) / Видавництво НМ. Дніпро, 2021. С. 24-27.

3. Шаталович О.М., Трофименко А.А. Соціокультурна компетентність: особливості розуміння та формування. Розвиток освіти, науки та бізнесу: результати 2020 : тези доп. міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 3-4 грудня 2020 р. Україна. Дніпро, 2020. Т.2. С. 447-449.

4. Шаталович О.М. Основні схеми співвідношення понять освіта, навчання, виховання. Філософські обрії сьогодення: збірник наукових праць / Редкол. Варнавська І. В. та ін. Херсон: ДВНЗ «ХДАЕУ», 2020. С. 80-88.

5. Шаталович О.М. Криза любові як головний виклик сьогодення. Збірник статей учасників сорокової всеукраїнської практично-пізнавальної конференції / Громадське об'єднання «Вектор пошуку», Дніпро, 2020. С. 22-26.

6. Шаталович О.М. Постановка проблеми християнського шлюбу у релігійно-філософській думці (другої пол. XIX - першої пол. XX ст.). Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії : Матеріали XXXI

							<p>Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. Збірник наукових праць / гол. ред. В.П. Коцур. Переяслав, 2020 р. С. 149-150.</p> <p>7. Шаталович О.М., Ширінов Р.Д. Філософські аспекти урбаністики: щільність міського середовища як фактор якості життя містян. Наукове мислення : Збірник статей учасників п'ятдесятої всеукраїнської практично-пізнавальної інтернет-конференції «Наукова думка сучасності і майбутнього». Дніпро, 2023. http://naukam.triada.in.ua/index.php/arkhiv-konferentsij/1084-filosofski-aspekti-urbanistiki-shchilnist-miskogo-seredovishchayak-faktor-yakostizhittya-mistyan</p> <p>8. Шаталович О.М., Шаталович І.В. Актуалізація Третьої віденської школи психотерапії в українських реаліях. Матеріали V Всеукраїнській науково-практичній конференції «Суспільство і особистість у сучасному комунікаційному дискурсі», 14-15 травня 2024 року. Запоріжжя : Нац. ун-т «Запорізька політехніка», 2024. С. 361-364. https://zp.edu.ua/conference-2024-2-3 п.14) Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Методологічна лабораторія "Metóda"": (Наказ по ДНУ №67Г від 20.11.2023 р.). п.19) Член Української Асоціації Логотерапії та Екзистенційного Аналізу https://docs.google.com/spreadsheets/d/1zu41C9DxsUo9QKPZYrEMZnMf9rRG0oaYy4qw9zoUYM4/edit?gid=0#gid=0</p>
152690	Майборода Наталія Григорівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет української й іноземної філології та мистецтвознавства	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський ордена Трудового Червоного	30	ОК 1.5 Українська мова (за професійним спрямуванням)	Кваліфікація: Освіта: Дніпропетровський державний університет, спеціальність –

Прапора державний університет імені 300-річчя возз'єднання України з Росією, рік закінчення: 1992, спеціальність: українська мова і література, Диплом кандидата наук ДК 063427, виданий 10.11.2010, Атестат доцента 12ДЦ 041976, виданий 28.04.2015

українська мова і література, кваліфікація – філолог, викладач української мови і літератури, диплом УВ № 813554, виданий 15.06.1992р. Кандидат філологічних наук зі спеціальності 10.02.01 - українська мова, диплом ДК № 063427, виданий 10.11.2010 р. Доцент кафедри української мови, атестат доцента 12ДЦ № 041976 виданий 28.04.2015 р. Підвищення кваліфікації: 1. Тренінг-курс «Сучасні інформаційні технології в освітньому процесі вищої школи» 18 травня 2023 р. – 26 травня 2023 р. Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара, навчально-методичний центр післядипломної освіти, підвищення кваліфікації та доуніверситетської підготовки. Сертифікат учасника № 89-400-T218/2023, виданий 26 травня 2023 року, 60 годин (2 кредити). 2. ІХ Всеукраїнська науково-практична конференція «Культура мови в українському суспільстві» (м. Дніпро, 11-12 квітня 2024 р., 24 год., 0,8 кредиту). 3. Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації «Цифровізація вищої освіти та цифрова грамотність», Центр українсько-європейського наукового співробітництва (сертифікат учасника № ADV-290153-OLA від 10.03.2024). 6 кредитів. 4. Міжнародна наукова конференція «Значущість філологічних наук у сучасному світі» (м.Рига, 3-4 жовтня 2024 р., 15 год., 0,5 кредиту). Сертифікат № FSC-0304036-BSA від 04.10.2024 р.

Виконання п.38

Ліцензійних умов:
1,3,4,12,15,19.
п.1) 1. Майборода Н. Г.
Лексико-семантичні
особливості
детективних романів
Андрія Кокотюхи.
Філологічний часопис
: науковий журнал.
Умань : ВПЦ «Візаві»,
2021. Вип. 2 (18). С.
48–55.
2. Майборода Н. Г.
Мовна особистість
Дмитра Яворницького
в аспекті
психолінгвістики.
Вісник Харківського
національного
університету імені В.
Н. Каразіна. Серія
«Філологія». Вип. 88.
Харків, 2021. С. 26–31.
3. Koroliova V., Hurko
O., Popova I., Holikova
N., Maiboroda N.
Communicative
sabotage, suicide and
avoidance as evidences
of communicative
discomfort: Based on
modern Ukrainian
plays. Linguistics and
Culture Review, 5 (4),
2021, 1187–1201.
4. Рибалка Я. І.,
Майборода Н. Г.
Словесно-ситуативний
комізм у творі Г.
Гусейнова «Станційні
пасторалі (сповідь
дитинства)».
Львівський
філологічний часопис.
2022, № 11. С. 189–
195.
5. Майборода Н.,
Самойленко В. Досвід
залучення кейс-
методу упродовж
онлайн-викладання
дисципліни
«українська мова за
професійним
спрямуванням» для
студентів
спеціальності 242
туризм і рекреація.
Актуальні питання
гуманітарних наук:
між вузівський
збірник наукових
праць молодих вчених
Дрогобицького
державного
педагогічного
університету імені
Івана Франка
Дрогобич :
Видавничий дім
«Гельветика», 2023.
Вип. 67. Том 2. С. 299
– 303. DOI:
<https://doi.org/10.24919/2308-4863/67-2-44>
6. Майборода Н.,
Самойленко В.
Особливості
формування мовної
особистості фахівця на
етапі навчання в

закладі вищої освіти.
Закарпатські
філологічні студії.
2023. Випуск 30. С. 48
– 52. DOI:
<https://doi.org/10.32782/trps2663-4880/2023.30.8>
7. Майборода Н.,
Самойленко В.
Використання
фасилітації під час
онлайн-викладання
мовних дисциплін для
студентів
спеціальності 291
«Міжнародні
відносини, суспільні
комунікації та
регіональні студії».
Наукові записки.
Серія: педагогіка.
2023. № 2. С. 64 – 68.
DOI:
<https://doi.org/10.32782/2415-3605.23.2.8>
п.3) 1. Майборода Н. Г.
Мовна картина світу
Дмитра
Яворницького.
Художній дискурс
письменників
Придніпров'я:
лінгвістичні студії:
колективна
монографія. Дніпро:
ЛІРА, 2022. С. 128-165.
п.4) 1. Майборода Н. Г.
Українська мова за
професійним
спрямуванням
(завдання для
самостійної роботи).
Дніпро: Ліра., 2021. 48
с.
2. Майборода Н. Г.,
Самойленко В. В.,
Рибалка Я. І., Яремчук
Н. С. Українська мова
за професійним
спрямуванням: курс
лекцій. Дніпро: Ліра,
2022. 188 с.
3. Посібник для
підготовки до
національного
мультипредметного
тесту: Навч.-метод.
посіб. / О.О. Кузенков,
Н.Г. Майборода, В.Л.
Волошко, О.В. Бойко,
Н.А.Сафонова, І.М.
Кофан, Н.О. Куцева,
Л.В. Борщевич.
Дніпро: Ліра, 2023.
108 с.
п.12) 1. Майборода Н.
Дієслівні синоніми на
позначення руху в
просторі у
детективних романах
Андрія Кокотюхи.
Мова та культура у
полікультурному
просторі: Матеріали
міжнародної науково-
практичної
конференції: м. Львів,
7–8 лютого 2020 р.
Львів: ГО «Наукова
філологічна

організація «ЛОГОС», 2020. Ч. II. С. 89–94.

2. Майборода Н. Г. Стилістичний потенціал синонімів на позначення акту мовлення в історичних романах Юрія Мушкетика. Таврійські філологічні наукові читання: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 29–30 січня 2021 р. С. 46–50.

3. Майборода Н. Г. Специфіка метафори в художніх творах Дмитра Яворницького. International scientific and practical conference “Philological sciences, intercultural communication and translation studies: theoretical and practical aspects”: conference proceedings, February 26–27, 2021. Vol. 1. Venice: Izdevnieciba «Baltija Publishing», 2021. P. 27–31.

4. Майборода Н. Г. Постаць Дмитра Яворницького в історії української мови». “Philological sciences, intercultural communication and translation studies: an experience and challenges”: April 23–24, 2021. Vol. 1. Czestochowa, Republic of Poland, 2021. P. 26–29.

5. Майборода Н. Г. Формування мовної особистості фахівця в контексті інтерактивного навчання. Цифровізація вищої освіти та цифрова грамотність: матеріали всеукраїнського науково-педагогічного підвищення кваліфікації, 29 січня – 10 березня 2024 року. Львів. Торунь : Liha-Pres, 2024. 332 с. С. 139-140.

6. Майборода Н.Г. Формування мовно-культурної особистості фахівця на заняттях з української мови за професійним спрямуванням. The importance of philological sciences in the modern world. (October 3–4, 2024. Riga, the Republic of Latvia): International

						<p>scientific conference. Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2024. P. 185–188.</p> <p>п.15) 1. Член журі із захисту науково-дослідницьких робіт Комунального позашкільного навчального закладу «Мала академія наук учнівської молоді» (наказ Департаменту освіти Дніпропетровської обласної державної адміністрації № 616/0/212-20 від 30.12.2020; № 72/0/212-22 від 01.02.22, № 35/0/212-23 від 23/01/2023, № 59/0/212-24 від 30/01/2024).</p> <p>п.19) 1. Член професійного об'єднання «Українська Асоціація когнітивної лінгвістики і поетики» (2020-2021).</p> <p>2. Член громадської організації «Міжнародна асоціація гуманітаріїв» (2021-2022 рр., http://www.mag-iah.com/persons/179).</p> <p>3. Член професійного об'єднання «Українська Асоціація когнітивної лінгвістики і поетики» (2024-2025 рр., сертифікат УА №0883</p>
223245	Грабильнікова Олена Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Юридичний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Харківський юридичний інститут імені Ф.Е. Держинського, рік закінчення: 1991, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 035174, виданий 12.05.2016, Атестат доцента АД 010789, виданий 09.08.2022</p>	7	<p>ОК 1.7 Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України</p> <p>від 01.01.2024 р.) Кваліфікація : Освіта: диплом спеціаліста УВ №749135 від 23.04.1991 р., спеціальність: Правознавство, кваліфікація: юрист, Харківський юридичний інститут ім. Ф.Е. Держинського. Диплом кандидата юридичних наук ДК № 035174 від 12.05.2016 р., спеціальність: Конституційне право, муніципальне право, Харківський національний університет внутрішніх справ МВС України.</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації, підвищення кваліфікації за</p>

програмою «Педагогіка вищої школи», 17 грудня 2019 р.- 28.01.2020 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК №02066747/039 від 28.01.2020 р.

2. Міжнародна програма стажування (міжнародний науковий грант) International Scientific Internship Program “Outstanding personalities Studying Experience and Professional Achivements for Forming a Successful Personality and Transforming of the World) Дубай, Нью-Йорк, Єрусалим, Рим, Пекін з 25 червня по 16 серпня 2021 року (6 кредитів ECTS– 180 годин)

3. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; програма «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи» 17.03.2021-24.03.2021, свідоцтво ПК № 02066747/000087

4. Міжнародне стажування в Jagiellonian University in Krakov з 6 листопада по 12 грудня 2021 р. (сертифікат SZFL-001149). 6 кредитів ECTS – 180 годин;

5. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; програма Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», 15.12.2021- 23.12.2021, сертифікат № 89-400-Т113/2021

6. Комісія з питань юридичної освіти та обізнаності «Школа професійного розвитку викладачів трудового права», 02-02.06.2023, 0,5 кредитів ECTS – 15 годин, свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК/057-23 03.06.2023 р.

7. Освітня онлайн-платформа ЗРОЗУМЛЮ. Онлайн-курс «Дивись під ноги! Дивись, куди

ідеш!» 15 березня
2023 року (0,2
кредиту ЄКТС, 6
академ.годин)

Виконання п.38
Ліцензійних умов:
1,4,8,12,14,19,20.
п.1) 1. Roman
Victorovich Myroniuk,
Anatolii Matviichuk,
Olena Hrabylnikova,
Olesia Marchenko.
Foreign experience of
legal support
privatization and the
possibility of its use in
Ukraine / Зарубіжний
досвід правового
забезпечення
приватизації та
можливості його
використання в
Україні //Jurnal Cita
Hukum (Indonesian
Law Journal), FSH UIN
Syarif Hidayatullah
Jakarta.Vol. 9 No. 3
(2021), pp. 505-516. (Web of Science).
2. Грабильнікова О.А.
Зарубіжний досвід
оскарження рішень,
дій чи бездіяльності
нотаріусів, державних
реєстраторів з
надання публічних
послуг. Law. State.
Technology, № 3, с.171-
178 (фахове видання,
категорія «Б»)
4. Грабильнікова О.А.
Особливості
оскарження рішень,
дій чи бездіяльності
суб'єктів владних
повноважень у сфері
охорони праці. Наше
право. № 2. 2023.
С.121-126.
4. Грабильнікова О.,
Легеза Є. Правове
регулювання
обов'язковості
виконання судового
рішення в
адміністративному
судочинстві. Право.ua.
№ 1. 2023. С.66-72.
5. Алексєєнко І.Г.,
Грабильнікова О.А.
Особливості правове
регулювання захисту
прав споживачів щодо
поводження з
небезпечними
відходами. Law. State.
Technology, 4, 2023. 3-
8 (фахове видання
категорії «Б»).
6. Алексєєнко І.Г.,
Грабильнікова О.А.
Правові засади
співвідношення
категорій, «реклама»,
«соціальна реклама»
та «небезпечні
відходи». Європейські
перспективи. 2024. №
1, с.20-25 (фахове
видання категорії

«Б»).

7. Миргородський С.А., Грабильнікова О.А. Поняття та види гарантій забезпечення законності надання послуг у сфері охорони здоров'я. Право. UA 2023р., №4 ч.2, с.113-117. (фахове видання, категорія «Б»).

8. Патерило І.В., Грабильнікова О.А. Особливості адміністративної відповідальності за порушення рекламного законодавства у сфері небезпечних відходів. Дніпровський науковий часопис публічного управління, психології, права. 2023. № 6. С.173-177. (фахове видання категорії «Б»).

9. Грабильнікова О.А. Реформи системи суб'єктів державної реєстрації як органічна передумова запровадження альтернативного порядку оскарження рішень, дій чи бездіяльності державних реєстраторів. Юридичний електронний науковий журнал. 2024, № 2, с.545-548. (фахове видання, категорія «Б»).

п.4) 1.Словник термінів та дефініцій з навчальної дисципліни «Правові засади сучасних трудових правовідносин». Д. : Ліра. 2021 р. 73 с.

2. Методичні вказівки для проведення практичних занять, самостійної роботи та виконання контрольних робіт з навчальної дисципліни «Екологічне право» здобувачами вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності 081 Право. Д. : Ліра. – 2021 р. – 50 с.

3. Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи з навчальної дисципліни «Виконавче провадження» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського)

рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності 081 Право. Електронне видання, 48 с.

5. Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи з навчальної дисципліни «Правове регулювання здійснення підприємницької діяльності» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності 081 Право. Електронне видання, 70 с.

п.8) Член редакційної колегії наукового журналу «Вісник Університету імені Альфреда Нобеля. Серія: Право» (журнал включено до Переліку наукових фахових видань України (категорія Б, галузь науки – юридичні, спеціальність – 081 «Право»), наказ Міністерства освіти і науки України від 10.10.2022 р. № 894).

п.12) 1. Грабильнікова О., Єпик А. Щодо визначення поняття виконавчого провадження // Man and environment, trends and prospects: the 3 the International scientific and practical conference (February 10-11, 2020). Tokyo, Japan 2020. 411 p. С.107-111.

2. Грабильнікова О., Бідков В. Принципи функціонування системи органів і установ юстиції // Man and environment, trends and prospects: the 3 the International scientific and practical conference (February 10-11, 2020). Tokyo, Japan 2020. 411 p. С.107-111.

3. Hrabylnikova O., Romanova S. Modern aspects of quality assessment of administrative services in Ukraine/ Сучасні аспекти оцінки якості адміністративних послуг в Україні // Innovation and Entrepreneurship: Collection of scientific articles. - Ajax Publishing, Montreal,

Canada. P.170-174.

4. Пірог А.,
Грабильнікова О.
Деякі аспекти
специфіки
екологічного права //
Міждисциплінарні
наукові дослідження:
особливості та
тенденції: матер.
міжнар. наук.-практ.
конф., Чернігів, 4
грудня 2020 р.
Чернігів, 2020. Т.5. С.
27-29.

5. Ковальова О.,
Грабильнікова О.
Екологічний податок
в українському
законодавстві:
національні проблеми
та міжнародний
досвід//
Міждисциплінарні
наукові дослідження:
особливості та
тенденції: матер.
міжнар. наук.-практ.
конф., Чернігів, 4
грудня 2020 р.
Чернігів, 2020. Т.5. С.
31-34.

6. Питання оновлення
трудового
законодавства //
Actual problems of
science and practice:
the XVI International
Science Conference,
May 31 – June 02.2021,
Stockholm, Sweden.,
2021. P.56-58.

7. Правове
регулювання робочого
часу в країнах
Північної та південної
Америци// Actual
problems of science and
practice: the XVI
International Science
Conference, May 31 –
June 02.2021,
Stockholm, Sweden.,
2021. P.56-58.

8. Етапи
вдосконалення
процедури реєстрації
суб'єктів
господарювання //
Actual problems of
science and practice:
the XVI International
Science Conference,
May 31 – June 02.2021,
Stockholm, Sweden.,
2021. P.56-58.

9. Пірог А.,
Грабильнікова О.
Деякі економічні
аспекти «фен-шуй»
співіснування
приватного і
державного нотаріату
в Україні//
Interdisciplinary
research: scientific
horizons and
perspectives: collection
of scientific papers
«SCIENTIA» with
Proceedings of the III

International Scientific and Theoretical Conference (Vol. 1), May 6, 2022. Vilnius, Republic of Lithuania: European Scientific Platform. P.92-93.

10. Івашина Т., Грабильнікова О. Адаптація українського законодавства у сфері підприємництва до вимог законодавства ЄС// XIV Міжнародна наукова конференція студентів, аспірантів та молодих вчених «Сучасний стан і перспективи розвитку держави і права», 07-08 жовтня 2022 року.

12. Бобріченко В., Грабильнікова О. Забезпечення екологічної безпеки в умовах воєнного стану// IV Міжнародна наукова конференція «Розвиток наукової думки постіндустріального суспільства: сучасні дискусії», 1 липня 2022 року, м. Вінниця. С.96-99.

13. Бобриченко В.В., Грабильнікова О.А. Особливості припинення трудових відносин між фізичною особою-підприємцем та працівником в період воєнного стану. IV International Scientific and Theoretical Conference «Science of XXI century: development, main theories and achievements». June 30, 2023; Helsinki, Finland. С.63-69. URL <https://previous.scientia.report/index.php/archive/issue/view/30.06.2023>

п.14) Керівник проблемної групи «Правові засади захисту майнових прав суб'єктів господарювання» (Наказ по ДНУ № 55 г. від 17.11.22 р.)

п.19) З 2012 р. – член Асоціації адвокатів України (свідоцтво про право на зайняття адвокатською діяльністю № 1650 від 20.11.2006 р.)

п.20) 1991-1999 – юрисконсульт юридичного відділу відкритого акціонерного товариства «Дніпрошина»;

							1999-2005 – начальник Амур-Нижньодніпровського районного управління юстиції в м.Дніпропетровську; 2005 – 2009 – директор з правових питань відкритого акціонерного товариства «Дніпропетровський металургійний завод імені Комінтерну; З 2006 – по цей час – незалежна професійна діяльність (адвокат), свідоцтво про право на зайняття адвокатською діяльністю № 1650 від 20.11.2006 р.
42607	Жиленко Катерина Миколаївна	завідувач кафедри туристичного бізнесу та гостинності , Основне місце роботи	Факультет економіки	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний аграрний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050201 Аграрний менеджмент, Диплом доктора наук ДД 008893, виданий 15.10.2019, Диплом доктора філософії ДК 030601, виданий 03.03.2006, Диплом кандидата наук ДК 030601, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 019480, виданий 03.07.2008, Атестат професора АП 005624, виданий 20.12.2023	21	ОК 1.8 Інформаційні системи та комунікаційні технології в сфері обслуговування	Кваліфікація : Освіта: Доктор економічних наук диплом ДД № 008893 від 15.10.2019 р., Атестат доцента 12 ДЦ № 019480 від 03.07.2008 р., Атестат професора АП № 005624 від 20.12.2023 р. Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної справи та фінансів , кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу за індивідуальною програмою за темою: "Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа" з 27.05.2024 по 28.06.2024 та з 02.09.2024 по 28.10.2024. Свідоцтво ПС 39568620/15-24 від 31.10.2024, загальним обсягом 180 годин/6 кредитів. 2. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; програма «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи» 22.09.2020-02.10.2020, свідоцтво ПК № 02066747/000583. 3. Міжнародний освітній проект "Схід-Захід" за VIII Міжнародною програмою підвищення кваліфікації керівників закладів освіти і науки, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників за темою "Разом із Визначними

Лідерами Сучасності: Цінності, Досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу". 03.11.22 – 30.12.22, 180 годин, 6 кредитів ECTS (з них 15 годин інклюзивної освіти/ 0,5 кредиту ECTS). Присвоєна кваліфікація "Міжнародний Керівник Категорії Б у галузі Освіти та Науки, відповідно до кваліфікації ЮНЕСКО" та "Міжнародний Вчитель/Викладач". Сертифікат №9585 від 30 грудня 2022 року.

4. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; програма «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність» 02.03.2023-17.03.2023, свідоцтво № 89-400-Г27/2023

5. Університет Кордови (Іспанія); тренінг «Інноваційні технології в туризмі: стратегії, перспективи розвитку» (10 годин/0,3 кредиту) 27.03.2023-31.03.23.

6. Навчально-методичний центр післядипломної освіти, підвищення кваліфікації та до університетської підготовки ДНУ; програма «Підвищення професійного рівня за фахом» 24.05.2023-24.06.2023, свідоцтво № 89-400-83/2023

Виконання п.38 Ліцензійних умов: 1,3,4,7,8,11,12,14.19. п.1) 1. Жиленко К.М., Яровенко Т.С., Самойленко А.О., Ставицька А.В. Основні аспекти сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму. Економіка. Фінанси. Право. 2024. № 5. С. 64-68. DOI: <https://doi.org/10.37634/efp.2024.5.12>

2. Жиленко К.М., Самойленко А.О.,

Ставицька А.В.
Інновації та практики
в менеджменті сфери
гостинності. Вчені
записки. 2024. № 36
(3). С.59-69. DOI:
10.33111/vz_kneu.36.24
.03.06.040.046.
3. Zhylenko,
K., Khalatur, S.,
Vinichenko, I.,
Trokhymets, O.,
Kriuchko, L. The
formation of the
international
imperatives of the
national (Food) security
coefficient in Ukraine
under globalization
PrzegladStrategiczny,
2020, (13), С 455–475(1
др. арк.) DOI:
10.14746/ps.2020.1.28
4. Zhylenko K.
Mechanism of
reconciliation of
multinational
enterprises` interests in
the context of
globalization. Вчені
записки Таврійського
національного
університету імені В.І.
Вернадського. Серія:
економіка і
управління. Том 31
(70) №5, 2020, С. 26-
31.
https://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/31_70_5/6.pdf
5. Жиленко К.М.,
Островський Д.В.
Туристичний
потенціал кіберпорту і
перспективи його
розвитку на
національному
туристичному ринку.
Економічні студії .
Науково-практичний
журнал. 4 (30) грудень
2020. С 97-101.
[http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4\(30\)_2020.pdf](http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4(30)_2020.pdf)
6. Жиленко К.М.,
Краско М.М.
Імплементація
світового досвіду
розвитку молодіжного
туризму для України.
Економічні студії.
Науково-практичний
журнал. 4 (30) грудень
2020. С 62-67.
[http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4\(30\)_2020.pdf](http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4(30)_2020.pdf)
п.3) 1. Стратегії
розвитку креативних
індустрій в сфері
обслуговування:
теоретичні та
практичні аспекти.
Міжнародний туризм
та гостинність: теорія
та практика /К.М.
Жиленко, В.Є. Редько,
А.О., А.О. Самойленко,

В.А. Сливенко В.,
А.В.Ставицька –
Дніпро. 2023. – 206 с.
(с.6-46) (2,5 друк. арк.
(внесок автора 1.5
д.а.)).DOI:
10.15421/512305URL:
[http://lib.dnu.dp.ua/re
p/ekon/knygy/nazva/M
izhнарод_turyzm_ta_g
ostynnist_teoriya_ta_p
raktyka.pdf](http://lib.dnu.dp.ua/re
p/ekon/knygy/nazva/M
izhнарод_turyzm_ta_g
ostynnist_teoriya_ta_p
raktyka.pdf)
2. Менеджмент
міжнародного МІСЕ-
туризму: сучасність та
тенденції.
Міжнародний туризм
та гостинність: теорія
та практика /К.М.
Жиленко, В.Є. Редько,
А.О., А.О. Самойленко,
В.А. Сливенко В.,
А.В.Ставицька –
Дніпро. 2023. – 206 с.
(с.132-166) (2,13 друк.
арк.внесок
автора).DOI:
10.15421/512305. URL:
[http://lib.dnu.dp.ua/re
p/ekon/knygy/nazva/M
izhнарод_turyzm_ta_g
ostynnist_teoriya_ta_p
raktyka.pdf](http://lib.dnu.dp.ua/re
p/ekon/knygy/nazva/M
izhнарод_turyzm_ta_g
ostynnist_teoriya_ta_p
raktyka.pdf)
п.4) 1. Методичні
рекомендації для
підготовки до
практичних занять та
самостійної роботи з
дисципліни «МІСЕ -
туризм» (для
здобувачів вищої
освіти галузі знань 24
«Сфера
обслуговування»,
спеціальності 242
Туризм і рекреація,
освітня програма
«Міжнародний
туризм»)/ укл.:
Жиленко К.М.,
Сливенко В.А.,
Дніпро, 2024. 38 с.
[http://repository.dnu.d
p.ua:1100/?
page=inner_material&i
d=17148](http://repository.dnu.d
p.ua:1100/?
page=inner_material&i
d=17148)
2. Методичні
рекомендації до
написання
кваліфікаційних робіт
для здобувачів вищої
освіти за першим
(бакалаврським)
рівнем спеціальності
241 Готельно-
ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера
обслуговування. / укл.
Жиленко К.М., Редько
В.Є., Самойленко А.О.,
Сливенко В.А.,
Ставицька А.В.
Дніпро, 2024. 41 с.
URL:
[http://repository.dnu.d
p.ua:1100/?
page=inner_material&i
d=16868](http://repository.dnu.d
p.ua:1100/?
page=inner_material&i
d=16868)
3. Редько В.Є.,
Жиленко К.М.,
Самойленко А.О.

Програма та методичні вказівки до проходження навчальної практики: технологічної для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: ДНУ, 2024. 38 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16555

4. Самойленко А.О., Жиленко К.М., Редько В.Є. Програма та методичні вказівки до проходження виробничої практики: виробничої для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: Дніпро, 2024. 42 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16556

5. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики (для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування»). Дніпро, 2024. 49 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16557.

6. Жиленко К.М., Редько В.Є., Сливенко В.А., Фалько Є.А. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарного курсового проекту для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 242 Туризм. Електронний ресурс. 2023. 34 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=15873

п.7) 1. 17.05.21р. офіційний опонент на дисертаційну роботу Леонова Я. В. «Стратегія розвитку спортивної індустрії в

умовах невизначеності», поданої до захисту на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальністю 08.00.03 – економіка та управління національним господарством.

п.8) Науковий керівник НДР «Міжнародний туризм і гостинність: концептуальні засади, проблеми, перспективи розвитку» (рішення вченої ради факультету економіки, протокол № 6 від 10 січня 2022р.).
Державний реєстраційний номер: 0122U001407
Дата реєстрації: 10-02-2022

п.11) Надання маркетингово-консультаційних послуг
Дніпропетровська торгово-промислова палата Договір №119 від 26.03.2019 (продовжено)

п.12) 1. Kateryna Zhylenko, Alina Shygalova. The modern format of international mice events. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики
Збірник наукових праць II Міжнародної науково-практичної конференції (28 квітня 2023 р.). С. 2-5 (0,2 друк. арк.). URL: [https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnik_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktichnoi_konferencii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktichnoi_konferencii.pdf)

2. Жиленко К., Муштат С. Основні тенденції організації гастрономічного туризму у Франції. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики збірник наукових праць II Міжнародної науково-практичної конференції (28 квітня 2023 р.). С. 20-23 (0,2 друк. арк.). URL: [https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnik](https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik)

_naukovuh_robIt_mig
narodnoi_naukovo-
praktuchnoi_konferenc
ii.pdf"

3. Жиленко К.,
Подольна Р.
Глобальні драйвери
міжнародного
туристичного ринку.
Туризм та креативні
індустрії: сучасні
виклики збірник
наукових праць II
міжнародної науково-
практичної
конференції (28
квітня 2023 р.). С. 23-
26 (0,2 друк. арк.).
URL: URL:
[https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnuk_naukovuh_robIt_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnuk_naukovuh_robIt_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)

4. Жиленко К.,
Руденко О. Фактори
розвитку MICE
туризму в Таїланді.
Туризм та креативні
індустрії: сучасні
виклики збірник
наукових праць II
міжнародної науково-
практичної
конференції (28
квітня 2023 р.). С. 26-
30 (0,2 друк. арк.).
URL:
[https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnuk_naukovuh_robIt_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnuk_naukovuh_robIt_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)

5. Жиленко К.,
Почтовик А.
Особливості й
перспективи розвитку
молодіжного туризму
в дніпропетровській
області. Туризм та
креативні індустрії:
сучасні ВИКЛИКИ
Збірник наукових
праць II Міжнародної
науково-практичної
конференції (28
квітня 2023 р.). С. 40-
43 (0,2 друк. арк.).
URL:
[https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnuk_naukovuh_robIt_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turizm_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnuk_naukovuh_robIt_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)

						<p>ii.pdf п.14) 1. I етап Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності 242 Туризм за темою «розвиток міжнародного ринку гастрономічного туризму з використанням сучасних інформаційних та автоматизованих систем в умовах пандемії COVID-19» 2021-2022 н.р. Долгієр А.І. та Хрулькова К.А. п.19) З 2021р. – член асоціації «Українська ресторанна асоціація» (свідоцтво №210). З 01.09.2019 р. - по теперішній час завідувач кафедри туристичного бізнесу та гостинності в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара.</p>	
103479	Сливенко Вячеслав Альбертович	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки	<p>Диплом молодшого спеціаліста, Харьковское высшее военное авиационное инженерное Краснознаменное училище, рік закінчення: 1985, спеціальність: легательные аппараты и силовые установки, Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 061981, виданий 06.10.2010, Аттестат доцента 12ДЦ 039056, виданий 25.06.2014</p>	18	ОК 2.1 Історія розвитку міжнародного туризму та гостинності	<p>Кваліфікація : Освіта: Канд. іст. наук, 07.00.01 – «Історія України», тема дисертації: «Державна політика у сфері боротьби з кримінальною злочинністю на Півдні України в 1921–1928 рр.». Диплом кандидата історичних наук зі спеціальності «Історія України» Серія ДК № 061981. Рішення Президії ВАК від 6.10.2010 р. (протокол № 85-06/6) Доцент кафедри менеджменту та туристичного бізнесу, Диплом доцента кафедри менеджменту та туризму серія 12ДЦ № 039056 від 26.06.2014 р. (протокол № 5/02-Д)</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної справи та фінансів , кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу за індивідуальною програмою за темою: «Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа» з 27.05.2024 по 28.06.2024 та з 02.09.2024 по 28.10.2024. Свідоцтво ПС 39568620/18-24 від 31.10.2024, загальним обсягом 180 годин/6 кредитів.</p>

2. Міжнародне стажування в рамках проєкту Diglin.Net 2 - German-Ukrainian Digital Innovation Network 2 на тему «Цифрове майбутнє: Змішане навчання», 04.04.2023р.- 31.05.2023 р., 6 кредитів ECTS (180 год.), сертифікат № DN 202305197. Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 05.06.2023 р., протокол № 12.

3. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ, тренінг-курс «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», 02.03-17.03.2023 р., 2 кредити ECTS (60 годин), сертифікат № 89-400-T29/2023.

4. Університет митної справи та фінансів, кафедра міжнародних економічних відносин, регіональних студій та туризму, наказ № 212-к від 23.03.2019, довідка № 21/186 від 07.07.2020 р. тема «Особливості формування та реалізації освітньо-професійної програми зі спеціальності 242 «Туризм» та поєднання теоретичного матеріалу з практичною спрямованістю при викладанні дисциплін для студентів спеціальності 242 «Туризм», 07.07.2020 р., 6 кредитів ECTS (180 год). Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 30.10.20р. протокол № 2.

5. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; свідоцтво ПК № 02066747/000585, програма «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи» , 02.10.2020 р., 2 кредити ECTS (60 год.)

Ліцензійних умов: 1,2, 4,10,11,12,14,19 п.1) 1. Редько, В. Є., & Сливенко, В. А. (2024). Переваги використання технологій штучного інтелекту в гостьовому циклі обслуговування в готелі. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління, (15). <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-15-12-01>.

2. Сливенко В.А., Редько В.Є. Аналіз сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності та туризму Німеччини. Інфраструктура ринку. № 80. 2024. С. 203-208. DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastructure80-35>.

3. Сливенко В.А. Стратегічні вектори та сучасні тенденції розвитку туристичного бізнесу Німеччини у посткризовий період. Ефективна економіка. № 6. – 2023. DOI: <https://doi.org/10.32702/2307-2105.2023.6.26>

4. Slyvenko V., Slyvenko O. Economic security of tourism in Germany: models for overcoming the crisis // European Journal of Management Issues Vol 28 No 3 (2020). p. 110-120, DOI <https://doi.org/10.15421/192011>, <https://mi-dnu.dp.ua/index.php/MI/article/view/278/244>

5. Slyvenko V., Stepanova A., Puras T. Gastronomic tourism development trends in the Baltic countries in the context of integration processes // (іноземне фахове видання) [Електронний ресурс] // Modern engineering and innovative technologies. Karlsruhe, Germany № 13, 2020. [https://www.moderntech.de/index.php/meit/issue/view/meit12-06/meit12-06\(1,0](https://www.moderntech.de/index.php/meit/issue/view/meit12-06/meit12-06(1,0) д.а.).

6. Levkovich E. Slyvenko V., Innovative vectors of development of tourist enterprises of Ukraine Aktuelle Tendenzen in den modernen

wissenschaftlichen
Forschung. Stuttgart
(DEU), Deutschland.
DOI:
10.36074/05.06.2020.v1
.20
<https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/logos/article/view/3262>
п.2) 1. Інтеграційний
підхід до формування
сисем безпеки
готельних комплексів.
Міжнародний туризм
та гостинність: теорія
та практика:
монографія. Автори:
Жиленко К., Редько В.,
Самойленко А.,
Сливенко В.,
Ставицька А. –
Дніпро. 2023. – 206 с.
(2,3 др. арк.)
http://lib.dnu.dp.ua/rep/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf
2. Сливенко В.А.,
Редько В.Є. Державно-
приватне партнерство
в туризмі: Розділ
моно-графіїТеорія та
практика
управління суб'єктами
підприємництва
:колект. моногр. / за
заг. ред. Т. В. Гринько.
– Дніпро: Видавець
Біла К. О., 2020. – 440
с.
п.4) 1. Методичні
рекомендації до
написання
кваліфікаційних робіт
для здобувачів вищої
освіти за першим
(бакалаврським)
рівнем спеціальності
241 Готельно-
ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера
обслуговування. / укл.
Жиленко К.М., Редько
В.Є., Самойленко А.О.,
Сливенко В.А.,
Ставицька А.В.
Дніпро, 2024. 41 с.
URL:
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868
2. Жиленко К.М.,
Редько В.Є., Сливенко
В.А., Фалько Є.А.
Методичні
рекомендації до
виконання
міждисциплінарного
курсowego проекту для
здобувачів вищої
освіти за першим
(бакалаврським)
рівнем зі
спеціальності 242
Туризм. Електронний
ресурс. 2023. 34
с.
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868

d=15873
3. Методичні рекомендації до проходження виробничої практики з готельного та туристичного бізнесу (для здобувачів вищої освіти спеціальності 242 Туризм галузі знань 24 «Сфера обслуговування») / укл.: Жиленко К.М., Сливенко В.А., Гапоненко С.О., Дніпро, 2021. 36 с.

п.10) Участь у квітні 2021 р. в міжнародному освітньому проєкті з Cesine Business School (м. Сантандер, Іспанія) Програми Європейського Союзу в галузі освіти, підготовки, молоді та спорту «Erasmus+». Брав участь в організації вебінарів. (<http://erasmusplus.org.ua/>) <http://www.dnu.dp.ua/news/4127> .

п.11) Наукове консультування з питань забезпечення санаторно-курортним оздоровленням ветеранів Збройних Сил України (Самарський РТЦК та СП). Підстава: Договір про співпрацю між ДНУ та Самарським РТЦК та СП, Довідка про наукове консультування від 2019 р. (продовжено)

п.12) 1. Сливенко В. А., Бондаренко Л. А. Перспективи розвитку віртуального туризму у світі // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 43-46. ISBN 978-617-645-514-1. <https://confcontact.com/node/764>

2. Сливенко В. А., Дрижак О. А. Потенціал розвитку екстремальних видів туризму в Європі //

Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 46-48. ISBN 978-617-645-514-1.
<https://confcontact.com/node/764>
3. Сливенко В. А., Клочко М. В. Вплив соціальних мереж на розвиток міжнародного туристичного бізнесу // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 48-51. ISBN 978-617-645-514-1.
<https://confcontact.com/node/764>
4. Сливенко В. А., Лубяньський О. О. Екологічні проблеми розвитку туризму в Італії // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 51-53. ISBN 978-617-645-514-1.
<https://confcontact.com/node/764>
5. Сливенко В. А., Мальчева А. К. Стратегічні вектори розвитку туризму у Франції // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та

інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 53-56. ISBN 978-617-645-514-1.
<https://confcontact.com/node/764>

6. Сливенко В. А. Проблеми розвитку вітчизняних підприємств сфери гостинності в кризових умовах // Економіка і менеджмент 2023: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 6–7 квіт. 2023 р. : у 6 т. – Дніпро : Видавець Біла К. О., 2023. ISBN 978-617-645-498-4.
<https://confcontact.com/node/736>

7. Сливенко В. А., Мартинова Т. Є. Вдосконалення діяльності підприємства шляхом реструктуризації// Економіка і менеджмент 2023: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 6–7 квіт. 2023 р. : у 6 т. – Дніпро : Видавець Біла К. О., 2023. ISBN 978-617-645-498-4.
<https://confcontact.com/node/736>

8. Сливенко В. А., Копаниця Д. В. Проблеми інноваційного розвитку підприємств готельного бізнесу// Економіка і менеджмент 2023: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 6–7 квіт. 2023 р. : у 6 т. – Дніпро : Видавець Біла К. О., 2023. ISBN 978-617-645-498-4.
<https://confcontact.com/node/736>

9. Сливенко В. А., Смишляев Д. В. Вплив інновацій на розвиток підприємств індустрії

гостинності//
Економіка і
менеджмент 2023:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 6–7 квіт.
2023 р. : у 6 т. –
Дніпро : Видавець
Біла К. О., 2023. ISBN
978-617-645-498-
4.<https://confcontact.com/node/736>

10. Сливенко В. А.,
Синиця В. В. Напрями
підвищення
продуктивності праці
на вітчизняних
підприємствах//
Економіка і
менеджмент 2023:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 6–7 квіт.
2023 р. : у 6 т. –
Дніпро : Видавець
Біла К. О., 2023. ISBN
978-617-645-498-
4.<https://confcontact.com/node/736>

п.14) 1. 2021 р. – I
місце у I турі і
Почесний сертифікат
учасника II туру
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт з
галузей знань і
спеціальностей у
2020/2021
навчальному році за
напрямом: «Готельно-
ресторанна справа» на
тему: «Інновації як
інструмент
покращення іміджу
готельних
комплексів»
(Галицький Д.С. гр.
ЕТ-19у-1).

2. 2020 р. – III місце у
I турі Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт з
галузей знань і
спеціальностей у
2019/2020
навчальному році за
напрямом: «Актуальні
питання
співробітництва з
Європейським
Союзом» на тему
«Особливості
використання
інтернет-маркетингу
на туристичних
підприємствах»
(Островський Д.В. гр.
ВТ-16-1).

п.19) Член
професійного
об'єднання за
спеціальністю –
«Асоціація індустрії
гостинності України»

						HR1253581667 від 19.01.2019 р.	
443115	Репп Ліна Вікторівна	викладач, Суміщення	Факультет української й іноземної філології та мистецтвознав ства	Диплом бакалавра, Дніпропетровс ький національний університет залізничного транспорту імені академіка В. Лазаряна, рік закінчення: 2017, спеціальність: 6.020303 філологія, Диплом магістра, Дніпровський національний університет імені Олеса Гончара, рік закінчення: 2018, спеціальність: 035 Філологія, Диплом доктора філософії Н24 002977, виданий 12.07.2024	5	ОК 2.20 Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)	Кваліфікація: Освіта: диплом доктора філософії Н24 № 002977 від 12.07.2024 року Диплом магістра М18 № 162371 від 31.12.2018 р., спеціальність: 035 Філологія Дніпровський національний університет імені Олеса Гончара Підвищення кваліфікації: 1.Участь у тренінг- курсі «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи» 20 грудня 2022 р. – 26 грудня 2022 р. Дніпровського національного університету імені Олеса Гончара, навчально- методичний центр післядипломної освіти, підвищення кваліфікації та доуніверситетської підготовки. Сертифікат учасника № 89-400-Т553/2022, виданий 26 грудня 2022 року, 60 годин (2 кредити) 1. Навчально- методичний центр післядипломної освіти, підвищення кваліфікації та до університетської підготовки ДНУ. Тренінг-курс «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи» 13.02.2023-01.03.2023. 60 годин (2 кредити). Сертифікат №89-400- Т14/2023 від 01.03.2023 2. Сертифікат учасника в роботі ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми філологічної науки та педагогічної практики». Підвищення кваліфікації зі спеціальності «Філології» в обсязі 0.8 кредиту ECTS (24 години) 24-25 листопада 2022 3. Сертифікат учасника VIII Всеукраїнської- науково практичної

конференції
«Актуальні проблеми
філологічної науки та
педагогічної
практики» Україна,
Дніпро 26-27
листопада 2020 (0,8
кредитів)
4. Сертифікат
учасника міжнародної
науково-практичної
конференції «Наука,
освіта, технології,
інновації: світові
тенденції та
регіональний аспект».
Загальна кількість
годин: 6 год (0,2
кредита ECTS). 30
серпня 2021, Полтава,
Україна.
5. Сертифікат
учасника IV
Міжнародної науково-
практичної
конференції
«Актуальні питання
розвитку науки та
освіти» 30-31 серпня
2021 (0,8 кредитів)
6. Освітня онлайн-
платформа
«Зрозуміло!», курс
«дивись під ноги!
Дивись, куди ідеш!»
(онлайн), 18.03.2023.
6 годин (0,2 кредити)
Номер сертифікату:
<https://courses.zrozumilo.in.ua/certificates/e899313181c64bdo8e2cc79551df490c>
7. Дніпровський
національний
університет імені
Олеся Гончара,
сертифікат виданий
Репп Ліні Вікторівні
про те, що з 06
листопада 2020 р. до
07 грудня 2020р.
пройшла підвищення
кваліфікації за видом
стажування на
кафедрі германської
філології за темою
«Сучасні методи та
технології викладання
іноземних мов у
закладах вищої
освіти», обсяг 30
годин/1 кредит. Дата
видачі: 22 грудня
2020 року
Реєстраційний номер:
89-400-34/2020

Виконання п.38
Ліцензійних умов:
4,5,12,13,15,19.
п.4) 1. Добрушина М.
Ю., Репп Л. В.
Методичні
рекомендації до
навчальної
дисципліни «Мова
засобів масової
інформації». Дніпро,
2023
<http://repository.dnu.dp.ua:1100/>

page=inner_material&i
d=15615. 60 ст.

2. Добрушина М. Ю.,
Репп Л. В. Практикум
з курсу «Мова засобів
масової інформації»
Частина 1. Дніпро,
2023
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&iid=15616. 52 ст.

3. Добрушина М. Ю.,
Репп Л. В. Основна
іноземна мова
(англійська):
Методичні
рекомендації Дніпро,
2023
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&iid=15614. 56 ст.

5) захист дисертації на
здобуття наукового
ступеня:
Диплом доктора
філософії Н24
№002977 від 12 липня
2024

п. 12) 1. Репп Л. В.
Вживання
фразеологічних
одиниць з
компонентом HEART
в англійських
художніх текстах та
способи їх
інтерпретації
українською мовою. -
Романо-германські
мови: загальні
тенденції розвитку
мовних явищ,
контрактивні та
ареальні дослідження
Текст: матеріали
Всеукраїнської
науково-практичної
конференції/ упоряд.
І. С. Кірковська, Я. В.
Ковальова. – Дніпро:
РВВ ДНУ, 2020. – 116
с. – с. 79-81

2. Repp L. The
peculiarities of
verbalization of the
concept soul in the
English and Ukrainian
phraseology.-The
International Scientific
Periodical Journal
"Modern Scientific
Researches". Published
by: Yolnat PE, Minsk,
Belarus. Issue №11 Part
4 March 2020, p. 51-54

3. Репп Л. В. Концепт
душа в англійських та
українських
фразеологічних
одиницях. - Матеріали
VII всеукраїнської
науково-практичної
Конференції
«Лінгвістичні та
Лінгвокультурологічні
Аспекти Навчання
Іноземних Студентів у
Закладах Вищої
Освіти України» (27

березня 2020 р.) ст. 72-73

4. Repp L. The soul phrases in English and Ukrainian. - Філологічні науки. Збірник наукових праць студентів та викладачів факультету / Упорядник О. І. Панченко. Дніпро: Акцент ПП, 2020. 410 с. – с. 381

5. Repp L. The implementation of heart phrases in modern English literature (on the example of the novel “The girl you left behind” by Jojo Moyes). - Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації»: Зб. наук. праць. – Переяслав, 2020. – Вип. 57. – 514 с. (ст. 419-421)

6. Repp L. The national peculiarities of the concepts HEART and SOUL in the English phraseology: a multilingual aspect. - Англістика та американістика : зб. наук. праць / ред. кол. : А. І. Анісімова (голов. ред.), Т. М. Потніцева (заст. голов. ред.) [та ін.]. – Д. : ЛІРА, 2020. – Вип. 17. – 190 стор, ст 55-64

7. Репп Л. В. Особливості вербалізації концепту ДУША мовними одиницями в англійській мові та способи їх інтерпретації українською мовою (на матеріалі художніх текстів). - Актуальні проблеми філологічної науки та педагогічної практики Матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції 26-27 листопада 2020 року – 198-200

8. Repp L. The concept soul in the English worldview (based on the monolingual lexicographic sources). - Англістика та американістика: зб. наук. праць / ред. кол. : А. І. Анісімова (голов. ред.), Т. М. Потніцева (заст. голов. ред.) [та ін.]. – Д. : ЛІРА, 2021.

– Вип. 18. – С. 51-58

9. Гурбанова Н. Г., Репп Л. В. Особливості мовної репрезентація концептів сила та слабкість в англомовному пісенному дискурсі. - Філологічні науки. Збірник наукових праць студентів та викладачів факультету / Упорядник О. І. Панченко. Дніпро: Акцент ПП, 2021 - С. 71-74

10. Anisimiva A., Repp L. The concepts heart and soul in the Ukrainian phraseological worldview. - Ukrainian sense / Український смисл: науковий збірник / ред І. С. Попова, проф. Дніпро: Ліра, 2021. Вип.2 – 15-21

11. Repp L. Peculiarities of conceptualization of the lexeme soul in modern English. - Актуальні питання розвитку науки та освіти: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції м. Львів, 30-31 серпня 2021 року. – Львів : Львівський науковий форум, 2021. – С. 50-51

12. Repp L. Conceptualization of the lexeme soul in the novel «Theatre» by William Somerset Maugham. - Наука, освіта, технології, інновації: світові тенденції та регіональний аспект: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 30 серпня 2021 р.). Полтава: ЦФЕНД, 2021. С. 59-60

13. Repp L. CONCEPTUALIZATION OF THE LEXEME HEART IN THE NOVEL “NEVER LET ME GO” BY KAZUO ISHIGURO – Англістика та американістика: зб. наук. праць / ред. кол. : А. І. Анісімова (голов. ред.), Т. М. Потніцева (заст. голов. ред.) [та ін.]. – Д. : ЛІРА, 2022. – Вип. 19. – С. 51-58

14. Anisimova A, Repp L. CONCEPTUALIZATION OF THE LEXEME HEART IN THE NOVEL “HARRY

POTTER AND THE GOBLET OF FIRE” BY J. K. ROWLING – Ukrainian sense / Український смисл: науковий збірник / ред І. С. Попова, проф. Дніпро: Ліра, 2022. Вип.2 – 15-21

15. Repp L. PECULIARITIES OF CONCEPTUALIZATION OF THE LEXEME HEART IN THE NOVEL “THE CATCHER IN THE RYE” BY J. D. SALINGER - Л. В. Репп - Актуальні проблеми філологічної науки та педагогічної практики. Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції 24-25 листопада 2022 року – С. 198-200

п.13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною :

2021-2022 р.р./120 ауд. год.
Дисципліна: «Мова засобів масової інформації», ОП «Англійська та друга західноєвропейська мови та літератури», перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, УА-18-2, 2021-2022 р., (48 год.);
Дисципліна: «Основи усного перекладу та реферування», ОП «Англійська та друга західноєвропейська мови та літератури», перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, УА-19-1, 2021-2022 р., (36 год.);
Дисципліна: «Історія основної іноземної мови», ОП «Англійська та друга західноєвропейська мови та літератури», перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, УА-19-5,6, 2021-2022 р., (36 год);
2022-2023 р.р/78 ауд. год
Дисципліна «Мова засобів масової інформації», ОП «Англійська та друга західноєвропейська мови та літератури», перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, УА-19-5,6, 2022-2023 р., (48 год)
Дисципліна «Мова

						<p>підприємництва та ділового листування», ОП «Англійська та друга західноєвропейська мови та літератури», перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, УА-19-1,5, 2022-2023 р., (30 год). п.15) Робота у складі Жюри ІІ (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України: Дніпропетровське відділення мовознавства, секція «Англійська мова», 2020/2021 навчального року, наказ від 30.12.2020 р. № 617021220 Роки роботи з 2020 по теперішній час п.19) Член громадської організації «Асоціація викладачів англійської мови «ТІСОЛ-УКРАЇНА» (№ 24/7592 від 31.12.2024).</p>	
103479	Сливенко Вячеслав Альбертович	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки	<p>Диплом молодшого спеціаліста, Харьковское высшее военное авиационное инженерное училище, рік закінчення: 1985, спеціальність: летательные аппараты и силовые установки, Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 061981, виданий 06.10.2010, Аттестат доцента 12ДЦ 039056, виданий 25.06.2014</p>	18	ОК 2.3 НоReCa - індустрія	<p>Кваліфікація : Освіта: Канд. іст. наук, 07.00.01 – «Історія України», тема дисертації: «Державна політика у сфері боротьби з кримінальною злочинністю на Півдні України в 1921–1928 рр.». Диплом кандидата історичних наук зі спеціальності «Історія України» Серія ДК № 061981. Рішення Президії ВАК від 6.10.2010 р. (протокол № 85-06/6) Доцент кафедри менеджменту та туристичного бізнесу, Диплом доцента кафедри менеджменту та туризму серія 12ДЦ № 039056 від 26.06.2014 р. (протокол № 5/02-Д)</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної справи та фінансів , кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу за індивідуальною програмою за темою: «Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа» з 27.05.2024 по 28.06.2024 та з 02.09.2024 по</p>

28.10.2024. Свідоцтво
ПС 39568620/18-24
від 31.10.2024,
загальним обсягом
180 годин/6 кредитів.
2. Міжнародне
стажування в рамках
проекту Diglin.Net 2 -
German-Ukrainian
Digital Innovation
Network 2 на тему
«Цифрове майбутнє:
Змішане навчання»,
04.04.2023р.-
31.05.2023 р., 6
кредитів ECTS (180
год.), сертифікат №
DN 202305197.
Затверджено
рішенням вченої ради
факультету економіки
05.06.2023 р.,
протокол № 12.
3. Навчально-
методичний центр
післядипломної освіти
та підвищення
кваліфікації ДНУ,
тренінг-курс
«Професійна
діяльність у вищій
школі: методи,
мистецтво,
майстерність», 02.03-
17.03.2023 р., 2
кредити ECTS (60
годин), сертифікат №
89-400-T29/2023.
4. Університет митної
справи та фінансів,
кафедра міжнародних
економічних відносин,
регіональних студій та
туризму, наказ № 212-
к від 23.03.2019,
довідка № 21/186 від
07.07.2020 р. тема
«Особливості
формування та
реалізації освітньо-
професійної програми
зі спеціальності 242
«Туризм» та
поєднання
теоретичного
матеріалу з
практичною
спрямованістю при
викладанні дисциплін
для студентів
спеціальності 242
«Туризм», 07.07.2020
р., 6 кредитів ECTS
(180 год).
Затверджено
рішенням вченої ради
факультету економіки
30.10.20р. протокол
№ 2.
5. Навчально-
методичний центр
післядипломної освіти
та підвищення
кваліфікації ДНУ;
свідоцтво ПК №
02066747/000585,
програма «Сучасні
інформаційні
технології у
освітньому процесі
вищої школи» ,

02.10.2020 р., 2
кредити ЄКТС (60
год.)

Виконання п.38
Ліцензійних умов: 1,2,
4,10,11,12,14,19
п.1) 1. Редько, В. Є., &
Сливенко, В. А. (2024).
Переваги
використання
технологій штучного
інтелекту в гостьовому
циклі обслуговування
в готелі. Проблеми
сучасних
трансформацій. Серія:
економіка та
управління, (15).
<https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-15-12-01>.

2. Сливенко В.А.,
Редько В.Є. Аналіз
сучасних тенденцій
розвитку індустрії
гостинності та
туризму Німеччини.
Інфраструктура
ринку. № 80. 2024. С.
203-208. DOI:
<https://doi.org/10.32782/infrastructure80-35>.

3. Сливенко В.А.
Стратегічні вектори та
сучасні тенденції
розвитку
туристичного бізнесу
Німеччини у
посткризовий
період. Ефективна
економіка. № 6. –
2023.
DOI:<https://doi.org/10.32702/2307-2105.2023.6.26>

4. Slyvenko V.,
Slyvenko O. Economic
security of tourism in
Germany: models for
overcoming the crisis //
European Journal of
Management Issues Vol
28 No 3 (2020). p. 110-
120, DOI
<https://doi.org/10.15421/192011>, <https://mi-dnu.dp.ua/index.php/MI/article/view/278/244>

5. Slyvenko V.,
Stepanova A., Puras T.
Gastronomic tourism
development trends in
the Baltic countries in
the context of
integration processes //
(іноземне фахове
видання)
[Електронний ресурс]
// Modern engineering
and innovative
technologies. Karlsruhe,
Germany № 13,
2020. [https://www.moderntech.de/index.php/meit/issue/view/meit12-06/meit12-06\(1,0](https://www.moderntech.de/index.php/meit/issue/view/meit12-06/meit12-06(1,0)
д.а.).

6. Levkovich E.
Slyvenko V., Innovative

vectors of development of tourist enterprises of Ukraine Aktuelle Tendenzen in den modernen wissenschaftlichen Forschung. Stuttgart (DEU), Deutschland. DOI: 10.36074/05.06.2020.v1.20 <https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/logos/article/view/3262>

п.2) 1. Інтеграційний підхід до формування систем безпеки готельних комплексів. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика: монографія. Автори: Жиленко К., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ставицька А. – Дніпро. 2023. – 206 с. (2,3 др. арк.) http://lib.dnu.dp.ua/rep/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf

2. Сливенко В.А., Редько В.Є. Державно-приватне партнерство в туризмі: Розділ моно-графії Теорія та практика управління суб'єктами підприємництва: колект. моногр. / за заг. ред. Т. В. Гринько. – Дніпро: Видавець Біла К. О., 2020. – 440 с.

п.4) 1. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. / укл. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О., Сливенко В.А., Ставицька А.В. Дніпро, 2024. 41 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868

2. Жиленко К.М., Редько В.Є., Сливенко В.А., Фалько Є.А. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарного курсового проекту для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 242

Туризм. Електронний ресурс. 2023. 34
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=15873

3. Методичні рекомендації до проходження виробничої практики з готельного та туристичного бізнесу (для здобувачів вищої освіти спеціальності 242 Туризм галузі знань 24 «Сфера обслуговування») / укл.: Жиленко К.М., Сливенко В.А., Гапоненко С.О., Дніпро, 2021. 36 с.

п.10) Участь у квітні 2021 р. в міжнародному освітньому проєкті з Cesine Business School (м. Сантандер, Іспанія) Програми Європейського Союзу в галузі освіти, підготовки, молоді та спорту «Erasmus+». Брав участь в організації вебінарів. (<http://erasmusplus.org.ua/>) <http://www.dnu.dp.ua/news/4127> .

п.11) Наукове консультування з питань забезпечення санаторно-курортним оздоровленням ветеранів Збройних Сил України (Самарський РТЦК та СП). Підстава: Договір про співпрацю між ДНУ та Самарським РТЦК та СП, Довідка про наукове консультування від 2019 р. (продовжено)

п.12) 1. Сливенко В. А., Бондаренко Л. А. Перспективи розвитку віртуального туризму у світі // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 43-46. ISBN 978-617-645-514-1. <https://confcontact.com/node/764>

2. Сливенко В. А,
Дрижак О. А.
Потенціал розвитку
екстремальних видів
туризму в Європі //
Економіка і
менеджмент 2024:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 4–5 квіт.
2024 р. : у 9 т. –
Дніпро: Видавець Біла
К. О., Т. 9 : Мейнстрим
розвитку
міжнародного
туризму та драйвери
конкурентоспроможн
ості HoReCa індустрії.
– 2024. – С. 46-48.
ISBN 978-617-645-514-
1.
<https://confcontact.com/node/764>

3. Сливенко В. А.,
Клочко М. В. Вплив
соціальних мереж на
розвиток
міжнародного
туристичного бізнесу
// Економіка і
менеджмент 2024:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 4–5 квіт.
2024 р. : у 9 т. –
Дніпро: Видавець Біла
К. О., Т. 9 : Мейнстрим
розвитку
міжнародного
туризму та драйвери
конкурентоспроможн
ості HoReCa індустрії.
– 2024. – С. 48-51.
ISBN 978-617-645-514-
1.
<https://confcontact.com/node/764>

4. Сливенко В. А,
Лубянський О. О.
Екологічні проблеми
розвитку туризму в
Італії // Економіка і
менеджмент 2024:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 4–5 квіт.
2024 р. : у 9 т. –
Дніпро: Видавець Біла
К. О., Т. 9 : Мейнстрим
розвитку
міжнародного
туризму та драйвери
конкурентоспроможн
ості HoReCa індустрії.
– 2024. – С. 51-53.
ISBN 978-617-645-514-
1.
<https://confcontact.com/node/764>

5. Сливенко В. А,
Мальчева А. К.
Стратегічні вектори

розвитку туризму у Франції // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 53-56. ISBN 978-617-645-514-1.
<https://confcontact.com/node/764>

6. Сливенко В. А. Проблеми розвитку вітчизняних підприємств сфери гостинності в кризових умовах // Економіка і менеджмент 2023: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 6–7 квіт. 2023 р. : у 6 т. – Дніпро : Видавець Біла К. О., 2023. ISBN 978-617-645-498-4.
<https://confcontact.com/node/736>

7. Сливенко В. А., Мартинова Т. Є. Вдосконалення діяльності підприємства шляхом реструктуризації// Економіка і менеджмент 2023: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 6–7 квіт. 2023 р. : у 6 т. – Дніпро : Видавець Біла К. О., 2023. ISBN 978-617-645-498-4.
<https://confcontact.com/node/736>

8. Сливенко В. А., Копаниця Д. В. Проблеми інноваційного розвитку підприємств готельного бізнесу// Економіка і менеджмент 2023: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 6–7 квіт. 2023 р. : у 6 т. – Дніпро : Видавець Біла К. О., 2023. ISBN 978-617-645-498-4.
<https://confcontact.com/node/736>

om/node/736
9. Сливенко В. А.,
Смишляев Д. В. Вплив
інновацій на розвиток
підприємств індустрії
гостинності//
Економіка і
менеджмент 2023:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 6–7 квіт.
2023 р. : у 6 т. –
Дніпро : Видавець
Біла К. О., 2023. ISBN
978-617-645-498-
4.<https://confcontact.com/node/736>

10. Сливенко В. А.,
Синиця В. В. Напрями
підвищення
продуктивності праці
на вітчизняних
підприємствах//
Економіка і
менеджмент 2023:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 6–7 квіт.
2023 р. : у 6 т. –
Дніпро : Видавець
Біла К. О., 2023. ISBN
978-617-645-498-
4.<https://confcontact.com/node/736>

п.14) 1. 2021 р. – I
місце у I турі і
Почесний сертифікат
учасника II туру
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт з
галузей знань і
спеціальностей у
2020/2021 навчальному
році за напрямом:
«Готельно-ресторанна
справа» на тему:
«Інновації як
інструмент
покращення іміджу
готельних
комплексів»
(Галицький Д.С. гр.
ЕТ-19у-1).

2. 2020 р. – III місце у
I турі Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт з
галузей знань і
спеціальностей у
2019/2020
навчальному році за
напрямом: «Актуальні
питання
співробітництва з
Європейським
Союзом» на тему
«Особливості
використання
інтернет-маркетингу
на туристичних
підприємствах»
(Островський Д.В. гр.
ВТ-16-1).
п.19) Член

							професійного об'єднання за спеціальністю – «Асоціація індустрії гостинності України» НР1253581667 від 19.01.2019 р.
163042	Чайка Юлія Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки	Диплом спеціаліста, Український державний хіміко-технологічний університет, рік закінчення: 1998, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 007753, виданий 26.09.2012, Атестат доцента 12ДЦ 040479, виданий 22.12.2014	25	ОК 2.2 Мікроекономіка та макроекономіка	Кваліфікація : Освіта: Диплом спеціаліста НР №10467619 від 08.06.1998 р., Український державний хіміко-технологічний університет: Диплом кандидата наук ДК №007753 від 26.09.2012 р., Атестат доцента 12ДЦ №040479 від 20.12.2014 р.. Підвищення кваліфікації: 1. В рамках проєкту 101085435 EUGDProSED ERASMUS-JMO-2022-HEI-TCH-RSCH в рамках проєкту Програми Еразмус+ «Дії Жана Моне у сфері вищої освіти» на 2021-2027 рр., на тему «Eko friendly startups: From idea to implementation», з 06.05.2024 р. по 13.06.2024 р.. Сертифікат № 019/24 JMES 2024 (обсяг 60 годин / 2 кредити). 2. Онлайн-курс «Екостартапи», 06.05.2024-14.06.2024, (60 годин / 2 кредити) 3. Платформа онлайн-курсів Prometheus, курс «Економіка для всіх», 20.07.2023, 1 кредит 4. Дніпровський національний університет ім. О. Гончара, сертифікат №89-400-Т362/2022 «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи» 02.06.2022 – 15.06.2022, 60 годин / 2 кредити, 15.06.2022 5. Дніпровський національний університет ім. О. Гончара, сертифікат №89-400-Т269/2022 «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність» 04.05.2022 – 18.05.2022, 60 годин / 2 кредити, 18.05.2022 6. Сертифікат за участь у Міжнародній

науково-практичній конференції «Реформування економіки та фінансової системи країни: глобальні та локальні аспекти» 5-6 лютого 2021 р. (15 годин / 0,5 кредитів)
7. Сертифікат за участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Модернізація економіки та фінансової системи: досвід європейських країн та перспективи України» 28-29 травня 2021 р. (15 годин / 0,5 кредитів)

Виконання п.38 Ліцензійних умов: 1,3,4,12,14, 19.
п.1) 1. O.Borysenko, H. Pavlova, Yu. Chayka, N. Nechyporuk, O. Stoian. Increasing efficiency of entrepreneurial potential in service sector. International Journal of Entrepreneurship. Volume 25, Issue 6. 2021. URL: <https://www.abacademies.org/articles/increasing-efficiency-of-entrepreneurial-potential-in-service-sector-11978.html> (Scopus) URL: <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85111051845&partnerID=40&md5=b83db3a2cd81dfae95efc532a62a8a27>
2. Ульянова Л.П., Чайка Ю.М. Теоретичне дослідження стану економічно активного населення країни // Інтелект XXI. - №1. – 2024. -- С. 28-35. URL: http://intellect21.nuft.org.ua/journal/2024/2024_1/6.pdf
3. Щетинін А.І., Ульянова Л.П., Чайка Ю.М. Війна як чинник підвищення соціально-економічної небезпеки в Україні // Держава та регіони. № 4. 2023. С. 51-58. URL: http://www.econom.stateandregions.zp.ua/journal/2023/4_2023/10.pdf
4. Щетинін А.І., Ульянова Л.П., Чайка Ю.М. Напрями посилення впливу банківської системи на розвиток

інвестиційних процесів за умов сучасного стану Української економіки // Інтелект XXI. 2022. №1. С. 38-44. URL: http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2022/2022_1/8.pdf

5. Щетинін А.І., Ульянова Л.П., Чайка Ю.М. Дефіцит державного бюджету і державний борг України: сучасний стан та підходи до його покращення // Економічний простір. 2022. № 179. С.37-43. URL: <http://prostir.pdaba.dp.ua/index.php/journal/article/view/1079>

6. Ульянова Л.П., Чайка Ю.М. Про підходи до дослідження змін у змісті та характері праці за умов сталого економічного розвитку // Економічний простір: Зб. наук. праць. 2021. №170. С. 12-18. URL: <http://www.prostir.pdaba.dp.ua/index.php/journal/article/view/897>

7. Ульянова Л.П., Чайка Ю.М. Напрями забезпечення кадровим потенціалом сталого економічного розвитку суспільства // Держава та регіони. 2021. № 3 (120). С. 6-13. URL: http://www.econom.steandregions.zp.ua/journal/2021/3_2021/3.pdf

8. Щетинін А.І., Ульянова Л.П., Чайка Ю.М. Банківська система України і забезпечення її стійкості в умовах сучасного розвитку // Науковий погляд: економіка та управління. 2021. 5 (75). С. 75-82. URL: <http://biblio.umsf.dp.ua/jspui/bitstream/123456789/4560/1/12%20%20%D0%A9%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%96%D0%BD%20%D0%90.%D0%86..pdf>

9. Ульянова. Л.П., Чайка Ю.М. Інноваційні аспекти сталого розвитку економіки. Економічний аналіз. 2021. Т.31. №1. С.218-226. URL: <https://www.econa.org.ua/index.php/econa/article/view/1863>

10. Ульянова Л.П., Чайка Ю.М. Про деякі

підходи до аналізу забезпечення умов сталого розвитку української економіки. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка. 2020. Вип. 4. С.7-15. URL: <http://tnv-econom.ksauniv.ks.ua/index.php/journal/article/view/99>)

п.3) 1. Ульянова Л.П., Чайка Ю.М. Навчальний посібник «Мікроекономіка та макроекономіка». В 2-х частинах. Ч.2. «Макроекономіка». Дніпро. 2024. 218 с. (власний внесок 5,5 др.арк.)

2. Дучинська Н.І., Ульянова Л.П., Чайка Ю.М. Навчальний посібник «Мікроекономіка та макроекономіка». В 2-х частинах. Ч.1. «Мікроекономіка». Дніпро. 2022. - 183 с. (власний внесок 2,8 др.арк.)

п.4) 1. Чайка Ю.М. Головка Л.С.. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни тренінг курс «Міжнародні стратегії сталого розвитку». Дніпро: ДНУ. 2024. 96 с.

2. Чайка Ю.М., Ульянова Л.П. Навчальний посібник «Сучасна економіка: загальні засади функціонування». Електронне видання Дніпро: ДНУ, 2023. 176 с.

3. Чайка Ю.М., Ульянова Л.П., Дучинська Н.І. Посібник до вивчення дисципліни «Основи економіки». Дніпро. 2020. 100 с.

п.12) 1. Ульянова Л.П., Чайка Ю.М. Нові аспекти у формах міжнародних економічних відносин як чинники покращення функціонування українського бізнесу//Матеріали міжнародної наукової конференції «Економіка і менеджмент 2023: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку». Дніпро. 2023. С. 98-102.

2. Ульянова Л.П., Чайка Ю.М. Про деякі

проблеми у діяльності українських підприємств за умов сучасної макроекономічної нестабільності // Матеріали міжнародної конференції «Фінанси, банківська система та страхування в Україні: стан, проблеми та перспективи розвитку в кризовій економіці». Дніпро. 2023. С.184-186.

3. Л. Ульянова, Ю. Чайка. Про деякі підходи до подолання руйнівних результатів воєнних дій РФ у національному господарстві України в світлі теорії сталого економічного розвитку // Матеріали міжнародної конференції «Сталий розвиток економіки, суспільства та підприємництва». Івано-Франківськ. 2023 р. С. 128-130.

4. Ульянова Л.П., Чайка Ю.М., Нові аспекти у відтворенні робочої сили за умов глобалізації світового господарства. Економіка і менеджмент 2022: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: збірник наукових праць міжнародної науково-практичної конференції, Дніпро, 11-12 квітня 2022 р. Дніпро: Видавець Біла К.О. С. 100-102.

5. Щетинін А.І., Ульянова Л.П., Чайка Ю.М. Ефективно діюча банківська система – необхідна умова сталого економічного розвитку. Формування механізму конкурентних позицій національних економічних систем: збірник матеріалів наук.-практич. конф. (м. Запоріжжя, 5 лютого 2022 року) / Східноукраїнський інститут економіки та управління. Запоріжжя: ГО «СІЕУ», 2022. С. 72-77.

6. Ульянова Л.П., Чайка Ю.М. Про деякі підходи до дослідження стану та перспектив розвитку економічних регіонів країни як важливих

складових
макроекономічного
аналізу // Економіко-
правові та
управлінсько-
технологічні виміри
сьогодення:
молодіжний погляд:
матеріали
міжнародної науково-
практичної
конференції (м.
Дніпро, 5 листопада
2021 р.). Дніпро, 2021.
Т.1. С. 333-335.
7. Ульянова Л.П.,
Чайка Ю.М.
Екологізація
виробничої діяльності
підприємства –
важлива проблема
сучасності. Економіка
і менеджмент 2020:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку: Зб. наук.
праць Міжнар. наук.
практик. конф. (м.
Дніпро, 2-3 квітня
2020 р. Дніпро:
Видавець Біла К.О.
2020. Т.3. С. 70-73.
8. Ульянова Л.П.,
Чайка Ю.М. Про деякі
аспекти економіко-
математичного
дослідження
функціонування
економічної системи.
Актуальні проблеми
соціально-
економічних систем в
умовах
трансформаційної
економіки: Зб. наук.
статей VI Всеукр. наук.
практик. конф. (м.
Дніпро, 16-17 квітня
2020 р.). Дніпро:
Національна
металургійна академія
України. 2020. Ч.1. С.
211-214.
п.14) 1. Керівництво
студенткою, яка
зайняла I місце у I
етапі Всеукраїнської
олімпіади з
дисципліни
«Економічна теорія»,
Дніпровський
національний
університет імені О.
Гончара (Тугова О.,
2020 р.)
2. Керівництво
студенткою, яка
зайняла I місце у I
етапі Всеукраїнської
олімпіади з
дисципліни
«Економічна теорія»,
Дніпровський
національний
університет імені О.
Гончара (Сирота М.,
2019 р.).
п.19) Член
професійної
громадської

							організації «Асоціація фінансів, банківської справи та страхування Придніпров'я» з 2020 р.. Посвідчення № 490031 від 09.03.2020 р.
103479	Сливенко Вячеслав Альбертович	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки	Диплом молодшого спеціаліста, Харьковское высшее авиационное инженерное Краснознаменное училище, рік закінчення: 1985, спеціальність: летательные аппараты и силовые установки, Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 061981, виданий 06.10.2010, Аттестат доцента 12ДЦ 039056, виданий 25.06.2014	18	ОК 2.6 Культура поведінки та професійна етика в сфері гостинності	<p>Кваліфікація : Освіта: Канд. іст. наук, 07.00.01 – «Історія України», тема дисертації: «Державна політика у сфері боротьби з кримінальною злочинністю на Півдні України в 1921–1928 рр.». Диплом кандидата історичних наук зі спеціальності «Історія України» Серія ДК № 061981. Рішення Президії ВАК від 6.10.2010 р. (протокол № 85-06/6) Доцент кафедри менеджменту та туристичного бізнесу, Диплом доцента кафедри менеджменту та туризму серія 12ДЦ № 039056 від 26.06.2014 р. (протокол № 5/02-Д)</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної справи та фінансів , кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу за індивідуальною програмою за темою: «Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа» з 27.05.2024 по 28.06.2024 та з 02.09.2024 по 28.10.2024. Свідоцтво ПС 39568620/18-24 від 31.10.2024, загальним обсягом 180 годин/6 кредитів. 2. Міжнародне стажування в рамках проєкту Diglin.Net 2 - German-Ukrainian Digital Innovation Network 2 на тему «Цифрове майбутнє: Змішане навчання», 04.04.2023р.- 31.05.2023 р., 6 кредитів ECTS (180 год.), сертифікат № DN 202305197. Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 05.06.2023 р., протокол № 12. 3. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ, тренінг-курс</p>

«Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», 02.03-17.03.2023 р., 2 кредити ЄКТС (60 годин), сертифікат № 89-400-T29/2023.
4. Університет митної справи та фінансів, кафедра міжнародних економічних відносин, регіональних студій та туризму, наказ № 212-к від 23.03.2019, довідка № 21/186 від 07.07.2020 р. тема «Особливості формування та реалізації освітньо-професійної програми зі спеціальності 242 «Туризм» та поєднання теоретичного матеріалу з практичною спрямованістю при викладанні дисциплін для студентів спеціальності 242 «Туризм», 07.07.2020 р., 6 кредитів ЄКТС (180 год).
Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 30.10.20р. протокол № 2.
5. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; свідоцтво ПК № 02066747/000585, програма «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи» , 02.10.2020 р., 2 кредити ЄКТС (60 год.)

Виконання п.38 Ліцензійних умов: 1,2, 4,10,11,12,14,19 п.1) 1. Редько, В. Є., & Сливенко, В. А. (2024). Переваги використання технологій штучного інтелекту в гостьовому циклі обслуговування в готелі. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління, (15). <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-15-12-01>.
2. Сливенко В.А., Редько В.Є. Аналіз сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності та туризму Німеччини. Інфраструктура

ринку. № 80. 2024. С. 203-208. DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastruct80-35>.

3. Сливенко В.А. Стратегічні вектори та сучасні тенденції розвитку туристичного бізнесу Німеччини у посткризовий період. Ефективна економіка. № 6. – 2023. DOI: <https://doi.org/10.32702/2307-2105.2023.6.26>

4. Slyvenko V., Slyvenko O. Economic security of tourism in Germany: models for overcoming the crisis // European Journal of Management Issues Vol 28 No 3 (2020). p. 110-120, DOI <https://doi.org/10.15421/192011>, <https://mi-dnu.dp.ua/index.php/MI/article/view/278/244>

5. Slyvenko V., Stepanova A., Puras T. Gastronomic tourism development trends in the Baltic countries in the context of integration processes // (іноземне фахове видання) [Електронний ресурс] // Modern engineering and innovative technologies. Karlsruhe, Germany № 13, 2020. [https://www.moderntech.de/index.php/meit/issue/view/meit12-06/meit12-06\(1,0](https://www.moderntech.de/index.php/meit/issue/view/meit12-06/meit12-06(1,0) д.а.).

6. Levkovich E. Slyvenko V., Innovative vectors of development of tourist enterprises of Ukraine Aktuelle Tendenzen in den modernen wissenschaftlichen Forschung. Stuttgart (DEU), Deutschland. DOI: <https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/logos/article/view/3262>

п.2) 1. Інтеграційний підхід до формування систем безпеки готельних комплексів. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика: монографія. Автори: Жиленко К., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ставицька А. – Дніпро. 2023. – 206 с. (2,3 др. арк.) <http://lib.dnu.dp.ua/re>

p/ekon/knygy/nazva/M
izhнарод_turyzm_ta_g
ostynnist_teoriya_ta_p
raktyka.pdf

2. Сливенко В.А.,
Редько В.Є. Державно-
приватне партнерство
в туризмі: Розділ
моно-графії Теорія та
практика
управління суб'єктами
підприємництва
:колект. моногр. / за
заг. ред. Т. В. Гринько.
– Дніпро: Видавець
Біла К. О., 2020. – 440
с.

п.4) 1. Методичні
рекомендації до
написання
кваліфікаційних робіт
для здобувачів вищої
освіти за першим
(бакалаврським)
рівнем спеціальності
241 Готельно-
ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера
обслуговування. / укл.
Жиленко К.М., Редько
В.Є., Самойленко А.О.,
Сливенко В.А.,
Ставицька А.В.
Дніпро, 2024. 41 с.
URL:
[http://repository.dnu.d
p.ua:1100/?
page=inner_material&i
d=16868](http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868)

2. Жиленко К.М.,
Редько В.Є., Сливенко
В.А., Фалько Є.А.
Методичні
рекомендації до
виконання
міждисциплінарного
курсowego проекту для
здобувачів вищої
освіти за першим
(бакалаврським)
рівнем зі
спеціальності 242
Туризм. Електронний
ресурс. 2023. 34
[http://repository.dnu.
dp.ua:1100/?
page=inner_material&i
d=15873](http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=15873)

3. Методичні
рекомендації до
проходження
виробничої практики
з готельного та
туристичного бізнесу
(для здобувачів вищої
освіти спеціальності
242 Туризм галузі
знань 24 «Сфера
обслуговування») /
укл.: Жиленко К.М.,
Сливенко В.А.,
Гапоненко С.О.,
Дніпро, 2021. 36 с.
п.10) Участь у квітні
2021 р. в
міжнародному
освітньому проєкті з
Cesine Business School
(м. Сантандер,
Іспанія) Програми
Європейського Союзу

в галузі освіти, підготовки, молоді та спорту «Erasmus+». Брав участь в організації вебінарів. (<http://erasmusplus.org.ua/>) <http://www.dnu.dp.ua/news/4127>.

п.11) Наукове консультування з питань забезпечення санаторно-курортним оздоровленням ветеранів Збройних Сил України (Самарський РТЦК та СП).

Підстава: Договір про співпрацю між ДНУ та Самарським РТЦК та СП, Довідка про наукове консультування від 2019 р.

(пролонговано)

п.12) 1. Сливенко В. А, Бондаренко Л. А. Перспективи розвитку віртуального туризму у світі // Економіка і менеджмент 2024:

перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. –

Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку

міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 43-46.

ISBN 978-617-645-514-1.

<https://confcontact.com/node/764>

2. Сливенко В. А, Дрижак О. А.

Потенціал розвитку екстремальних видів туризму в Європі // Економіка і менеджмент 2024:

перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. –

Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку

міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 46-48.

ISBN 978-617-645-514-1.

<https://confcontact.com/node/764>

3. Сливенко В. А., Клочко М. В. Вплив соціальних мереж на

розвиток міжнародного туристичного бізнесу // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 48-51. ISBN 978-617-645-514-1. <https://confcontact.com/node/764>

4. Сливенко В. А, Лубянський О. О. Екологічні проблеми розвитку туризму в Італії // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 51-53. ISBN 978-617-645-514-1. <https://confcontact.com/node/764>

5. Сливенко В. А, Мальчева А. К. Стратегічні вектори розвитку туризму у Франції // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 53-56. ISBN 978-617-645-514-1. <https://confcontact.com/node/764>

6. Сливенко В. А. Проблеми розвитку вітчизняних підприємств сфери гостинності в кризових умовах // Економіка і

менеджмент 2023:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 6–7 квіт.
2023 р. : у 6 т. –
Дніпро : Видавець
Біла К. О., 2023. ISBN
978-617-645-498-
4.<https://confcontact.com/node/736>
7. Сливенко В. А.,
Мартинова Т. Є.
Вдосконалення
діяльності
підприємства шляхом
реструктуризації//
Економіка і
менеджмент 2023:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 6–7 квіт.
2023 р. : у 6 т. –
Дніпро : Видавець
Біла К. О., 2023. ISBN
978-617-645-498-
4.<https://confcontact.com/node/736>
8. Сливенко В. А.,
Копаниця Д. В.
Проблеми
інноваційного
розвитку підприємств
готельного бізнесу//
Економіка і
менеджмент 2023:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 6–7 квіт.
2023 р. : у 6 т. –
Дніпро : Видавець
Біла К. О., 2023. ISBN
978-617-645-498-
4.<https://confcontact.com/node/736>
9. Сливенко В. А.,
Смишляев Д. В. Вплив
інновацій на розвиток
підприємств індустрії
гостинності//
Економіка і
менеджмент 2023:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 6–7 квіт.
2023 р. : у 6 т. –
Дніпро : Видавець
Біла К. О., 2023. ISBN
978-617-645-498-
4.<https://confcontact.com/node/736>
10. Сливенко В. А.,
Синиця В. В. Напрями
підвищення
продуктивності праці
на вітчизняних
підприємствах//
Економіка і
менеджмент 2023:
перспективи

						інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 6–7 квіт. 2023 р. : у 6 т. – Дніпро : Видавець Біла К. О., 2023. ISBN 978-617-645-498-4. https://confcontact.com/node/736 п.14) 1. 2021 р. – I місце у I турі і Почесний сертифікат учасника II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2020/2021 навчальному році за напрямом: «Готельно-ресторанна справа» на тему: «Інновації як інструмент покращення іміджу готельних комплексів» (Галицький Д.С. гр. ЕТ-19у-1). 2. 2020 р. – III місце у I турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2019/2020 навчальному році за напрямом: «Актуальні питання співробітництва з Європейським Союзом» на тему «Особливості використання інтернет-маркетингу на туристичних підприємствах» (Островський Д.В. гр. ВТ-16-1). п.19) Член професійного об'єднання за спеціальністю – «Асоціація індустрії гостинності України» НР1253581667 від 19.01.2019 р.	
163024	Редько Вікторія Євгенівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки	Диплом спеціаліста, Донецький інститут туристичного бізнесу, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 055118, виданий 14.10.2009, Атестат доцента 12ДЦ 041979, виданий 28.04.2015	19	ОК 2.8 Організація готельного бізнесу	Кваліфікація : Освіта: Диплом кандидата економічних наук ДК № 055118. Доцент кафедри менеджменту та туристичного бізнесу 12ДЦ № 041979 від 28 квітня 2015 р. Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної справи та фінансів , кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу за індивідуальною програмою за темою: "Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа» з

27.05.2024 по
28.06.2024 та з
02.09.2024 по
28.10.2024. Свідоцтво
ПС 39568620/16-24
від 31.10.2024,
загальним обсягом
180 годин/6 кредитів.

2. GlobalLogic
Education, курс «ІТ-
інструменти для
викладачів» 07.2023.
0,6 кредити ЕКТС (18
годин). Затверджено
рішенням вченої ради
факультету економіки
13.11.2023 р., протокол
№ 4

3. Міністерство
цифрової
трансформації
України, ГО
«Прогресильні». Курс
з підвищення
кваліфікації, тема
«Штучний інтелект та
майбутнє освіти»,
07.11.2023-23.11.2023,
1 кредит ЕКТС (30
годин) Затверджено
рішенням вченої ради
факультету економіки
18.12.2023 р.,
протокол № 6

4. Проєкт з розвитку
співпраці бізнесу та
освіти «UNI BiZ
BRIDG від UDGEN:
Адаптивність та
гнучкість викладача»
29-31.08.2023; 0,3
кредити ЕКТС (8
годин), сертифікат №
538. Затверджено
рішенням вченої ради
факультету економіки
13.11.2023 р., протокол
№ 4

5. La Foundation pour
la formation hoteliere,
Odessa National
University of
Technology, тема
«Маркетинг та івент-
менеджмент в
ресторанному бізнесі»
(28.09.2023), 0,2
кредити ЕКТС (6 год.)
Затверджено
рішенням вченої ради
факультету економіки
13.11.2023 р., протокол
№ 4.

6. La Foundation pour
la formation hoteliere,
Odessa National
University of
Technology, тема
«Оцінювання
персоналу на
робочому місці:
селфменеджмент та
саморозвиток в
HORECA і туризмі»,
(17.10.2023), 0,2
кредити ЕКТС (6 год.)
Затверджено
рішенням вченої ради
факультету економіки
13.11.2023 р., протокол
№ 4.

7. La Foundation pour la formation hoteliere, Odessa National University of Technology, тема «Управління персоналом і талантами в індустрії гостинності та туризмі» (18.10.2023), 0,2 кредити ЕКТС (6 год.)
Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 13.11.2023 р., протокол № 4.

8. R&D та співпраця з бізнесом», 09.10.2023-16.11.2023, 1 кредит ЕКТС (30 годин)
Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 18.12.2023 р., протокол № 6

9. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; Тренінг-курс «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», 02.03-17.03.2023 р., 2 кредити ЕКТС (60 годин), сертифікат № 89-400-T28/2023.

10. Міжнародне стажування в рамках проекту Diglin.Net 2 - German-Ukrainian Digital Innovation Network 2 на тему «Цифрове майбутнє: Змішане навчання», 04.04.2023р.-31.05.2023 р., 6 кредитів ЕCTS (180 год.), сертифікат DN 202305173.
Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 05.06.2023 р., протокол № 12.

11. Basic Course SABRE GDS (including Pricing ana Ticketing (14.11-18.11. 2022 р.), 1 кредит ЕКТС (30 год), сертифікат UA1390/B-11/2022/.
Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 13.02.2023 р., протокол № 7.

Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 30.10.20р. протокол № 2.

12. «Reikartz Hotel Group». Тема «Level Up разом з Reikartz» (18-31 жовтня 2021 р.), 1 кредит ЕКТС (30

год.) сертифікат
TQOJAG-CE000046.
Затверджено
рішенням вченої ради
факультету економіки
10.01.2022 р.,
протокол № 6.
13. Агенція
регіонального
розвитку
Закарпатської області
в рамках проекту
«Забезпечення
розвитку сталого
туризму в Українських
Карпатах». Тема
«Академія готельного
господарства» (17.11-
15.12.2021 р.), 1 кредит
ЄКТС (30 год.).
Затверджено
рішенням вченої ради
факультету економіки
10.01.2022 р.,
протокол № 6.
14. Навчально-
методичний центр
післядипломної освіти
та підвищення
кваліфікації ДНУ;
свідоцтво ПК №
02066747/000584,
програма «Сучасні
інформаційні
технології у
освітньому процесі
вищої школи» ,
02.10.2020 р., 2
кредити ЄКТС (60
год.)

Виконання п. 38
Ліцензійних умов:
1,3,4,8,9,10,12,14,19.
п.1) 1. Редько, В. Є., &
Сливенко, В. А. (2024).
Переваги
використання
технологій штучного
інтелекту в гостьовому
циклі обслуговування
в готелі. Проблеми
сучасних
трансформацій. Серія:
економіка та
управління, (15).
<https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-15-12-01>.
2. Сливенко В.А.,
Редько В.Є. аналіз
сучасних тенденцій
розвитку індустрії
гостинності та
туризму Німеччини.
Інфраструктура
ринку. № 80. 2024. С.
203-208. DOI:
<https://doi.org/10.32782/infrastructure80-35>.
3. Redko V., Boeva A.,
Spirova O. Prospects
for the development of
film tourism. Науковий
вісник Одеського
національного
технічного
університету. № 3-4
(316-317), 2024. С. 140-
148. DOI:
<https://doi.org/10.3268>

0/2409-9260-2024-3-4-316-317-151-159.

4. Редько В.Є. (2023). Трансформація базової інфраструктури готелів України в умовах європейської інтеграції. Економіка та суспільство, (58). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-58-91>.

5. Zinchenko O., Iakovenko V., Yakushev O., Redko V. Implementation of eco startups in the development of green territories. Зб. наук. праць Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки. Вип. 71. Черкаси: ЧДТУ, 2023. С. 17-27. DOI 10.62660/ebcstu/4.2023.17.

6. Редько В.Є., Павленко А. А. Соціальна відповідальність туристичного бізнесу в Україні: особливості становлення та перспективи розвитку. Інфраструктура ринку. № 69. 2022. С. 108-112. DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastuct69-19>.

7. Редько В.Є. Застосування концепції кайдзен в готельному сервісі. Інфраструктура ринку. 2022. № 65. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/65-2022>.

8. Редько В.Є., Росошик Ю.С. Міжнародний досвід популяризації велосипедного туризму. Інфраструктура ринку. 2020. 50. С. 15-21. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastuct50-3>

9. Dzyad, O., Redko, V., Krasnikova, N., Mihaylenko, O., & Stasiuk, Y. On the issue of sustainable development of tourism in the Black Sea countries. Journal of Geology, Geography and Geoecology, 2020. 29(3). P. 471-482. DOI: <https://doi.org/https://doi.org/10.15421/112042>. (Web of Science Core Collection).

10. Кадош С. В., Редько В. Є.

Теоретичні і практичні аспекти розвитку сільського туризму в Дніпропетровській області. Ефективна економіка. 2021. № 1. DOI: 10.32702/2307-2105-2021.1.72.

п.3) 1. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика: монографія. Жиленко К., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ставицька А. Дніпро. 2023. 206 с. DOI: 10.15421/512305. С. 88-131.

2. Редько В.Є., Язіна В.А. Організація готельного господарства: навч. посіб. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Дніпро: УМСФ. 2023. 227 с.

3. Збірка кейсів «Європейські практики екологічної відповідальності та свідомого споживання» [Текст] / М-во освіти і науки України, Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара; О.А. Зінченко, Приварникова І.Ю., В.С. Яковенко, Редько В.Є., Пашенко О.В. Дніпро: 2023. - 172с. https://www.dnu.dp.ua/docs/Jean%20Monnet/Zbirka%20keisiv_DOC.pdf

п.4) 1. Редько В.Є. Методичні рекомендації для вивчення дисципліни «Організація готельної справи» (для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа) [Електронне видання]. Дніпро, ДНУ, 2024. 53 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=17099

2. Редько В.Є. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Туроперейтинг». Дніпро, 2024. 34 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16869.

3. Методичні

рекомендації до написання кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. / укл. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О., Сливенко В.А., Ставицька А.В. Дніпро, 2024. 41 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868

4. Редько В.Є., Жиленко К.М., Самойленко А.О. Програма та методичні вказівки до проходження навчальної практики: технологічної для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: ДНУ, 2024. 38 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16555

5. Самойленко А.О., Жиленко К.М., Редько В.Є. Програма та методичні вказівки до проходження виробничої практики: виробничої для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: Дніпро, 2024. 42 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16556

6. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики (для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування»). Дніпро, 2024. 49 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16557

7. Жиленко К.М.,

Редько В.Є., Сливенко В.А., Фалько Є.А.
Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарного курсового проекту для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 242 Туризм. Електронний ресурс. 2023. 34 http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&iid=15873

8. Редько В.Є. Організація туризму: туроперейтинг. Посібник з організації самостійної роботи здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 242 Туризм [текст]. / В.Є. Редько. Дніпро: РВВ ДНУ, 2021. 48 с.

9. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 242 Туризм.: метод. реком.: Електронний ресурс. Д. 2021. 33 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&iid=1488

10. Редько В.Є. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни «Сталий розвиток туризму» (для здобувачів вищої освіти спеціальності 242 Туризм за другим (магістерським) рівнем вищої освіти). Електронний ресурс. Д. 2020. 33 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&iid=133362020. 33 с.

11. Методичні рекомендації до написання дипломних робіт за другим (магістерським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 242 Туризм. / Укл.: Редько В.Є., Самойленко А.О. Д.: РВВ ДНУ, 2020. 32 с. (2 д.а.). http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&iid=15603.

п.8) Рецензент наукових статей міжнародного

наукового видання «Journal of Geology, Geography and Geocology», що індексується у Web of Science 2021-2023 рр. (бланк рецензії є в наявності)

п.9) 1. Член експертної групи для проведення акредитаційної експертизи за спеціальністю 242 Туризм і рекреація ОП «Туризм» за другим рівнем вищої освіти у Черкаському національному університеті імені Б. Хмельницького (наказ НАЗЯВО № 744-Е від 23.09.2024 р.).

2. Член експертної групи для проведення акредитаційної експертизи за спеціальністю 242 Туризм ОП «Туризм» за другим рівнем вищої освіти в Черкаському державному технологічному університеті (наказ НАЗЯВО № 1336-Е від 20.10.2023 р.).

3. Член експертної групи для проведення акредитаційної експертизи за спеціальністю 242 Туризм ОП «Міжнародний туризм» за першим рівнем вищої освіти в Одеському національному технологічному університеті (наказ НАЗЯВО № 637-Е від 27.03.2023 р.).

4. Член експертної групи для проведення акредитаційної експертизи за спеціальністю 242 Туризм ОП «Міжнародний туризм» за першим рівнем вищої освіти у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (наказ НАЗЯВО № 252-Е від 13.02.2023 р.).

5. Член експертної групи для проведення акредитаційної експертизи за спеціальністю 242 Туризм ОП «Міжнародний туризм» за другим рівнем вищої освіти у Національному педагогічному університеті імені М.П. Драгоманова. (наказ НАЗЯВО №

1723-Е від 29.09.2021 р.).

6. Голова експертної комісії у складі Акредитаційної комісії МОН ОП «Туризм» зі спеціальності 242 Туризм ОКР молодший спеціаліст в Київському державному коледжі туризму та готельного господарства (Наказ МОН України №24-л «Про проведення акредитаційної експертизи» від 24.01.2020 р.)

п.10) Освітній проєкт «The European Green Deal as a prospect of sustainable economic development» (EUGDProSED) за міжнародною програмою. ERASMUS+ (напрямок Жан Моне). Період проєкту 03.10.2022 – 03.10.2025. Грантова угода № 101085435 від 03.10.2022.

п.12) 1. Редько В.Є. Проблеми формування «зеленого» іміджу територій України в умовах переходу до сталого розвитку туризму. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей XI Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 16-17 травн., 2024 р. / М-во освіти і науки України; М-во культури та інформаційної політ. України; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв ; Київ. ун-т культури ; Ф-т готельно-ресторанного і турист. бізнесу. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2024. 647 с. С. 218-223. https://drive.google.com/drive/folders/19Q7Z_hGhjW6HRFfq8HFZLRlw-ktbPXt

2. Редько В.Є. Проблеми та перспективи «зеленого» інвестування в розвиток туризму. Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: Зб. наук. пр. Міжнародної науково-практичної конференції. Том 9. Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери

конкурентоспроможності HoReCa індустрії. Дніпро (4-5 квітня 2024 р.), вид. Біла К.О., 2024. С. 28-30. <https://confcontact.com/2024-ekonomika-i-menedzhment/Zbirnyk-konferentsiyi-2024-Tom-9.pdf>

3. Редько В.Є., Криштоп С.С. Принципи та технології інтерпретації спадщини в туристсько-екскурсійній діяльності. Interdisciplinary research: scientific horizons and perspectives: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the VII International Scientific and Theoretical Conference, April 12, 2024. Vilnius, Republic of Lithuania: International Center of Scientific Research. P. 32-34. DOI 10.36074/scientia-12.04.2024.

4. Редько В.Є. Туризм як чинник впливу на формування іміджу України в контексті повоєнного відновлення. VI Міжнародна науково-практична конференція з економічних та гуманітарних питань: зб. тез доповідей, м. Дніпро, 14-15 березня 2024 р. Дніпро: ДВНЗ УДХТУ, 2024. Т.2. С. 128-129 URL: https://udhtu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/04/zbirnyk-tez-2024_tom-2_druk.pdf.

5. Редько В.Є. Керування цінністю туристичного бренду міста. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 537-541 URL: https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.

6. Синяговська А.О.,

Редько В.Є. Вектори розвитку туризму та гостинності у країнах Європи. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 574-578. URL: https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.

7. Ракша А. Р., Редько В.Є. Механізми стимулювання праці персоналу в готельно-ресторанному бізнесі. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 1151-1155 URL: https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.

8. Медвінський М.О., Редько В.Є. Фактори впливу на туристичний імідж країн. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 413-417. URL: https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.

9. Редько В.Є. Переваги зеленої інфраструктури туристичного простору міста. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики: зб. наук. праць II Міжнар.

							<p>наук.-практ. конф., 28 квіт. 2023 р. Дніпро : Біла К. О., 2023. 212 с. URL: http://surl.li/lcgir. п.14) 2024 р. керівництво студенткою, яка зайняла призове місце у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Туризм і рекреація», Тема «Інтерпретація спадщини як креативний підхід до розвитку туристсько-екскурсійної діяльності» Криштоп С. С., гр. ЕН-22-1. (диплом III ступеня). 2024 р. робота у складі журі II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Туризм і рекреація» в Хмельницькому національному університеті (наказ № 35-АГ від 05.06.2024 р.). З 2021 р. керівник студентського наукового гуртка «Travel Nation». Наказ №55 від 17.11.2022 р. п.19) Член Всеукраїнської громадської організації «Українська асоціація економістів-міжнародників», посвідчення № 436 від 28.11.2018 р</p>
29430	Самойленко Алла Олександрівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки	<p>Диплом магістра, Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара, рік закінчення: 2011, спеціальність: 050103 Міжнародні економічні відносини, Диплом кандидата наук ДК 036608, виданий 01.07.2016</p>	9	ОК 2.10 Організація обслуговування в закладах гостинності	<p>Кваліфікація Освіта: Диплом кандидата економічних наук ДК № 036608 від 01 липня 2016 р. за спеціальністю «Світове господарство і міжнародні економічні відносини».</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної справи та фінансів, кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу за індивідуальною програмою за темою: «Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа» з 27.05.2024 по 28.06.2024 та з 02.09.2024 по 28.10.2024. Свідоцтво ПС 39568620/17-24 від 31.10.2024, загальним обсягом</p>

180 годин/6 кредитів.
2. Міжнародний економічний форум за темою «Економіка відновлення міст» 22 – 23 березня 2023 р. 1 кредит ЄКТС (30 год.)
3. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації, стажування з 02.06.2022 по 08.06.2022р. за програмою «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», Сертифікат №89-400-Т315/2022 від 08 червня 2022 року.
4. Міжнародне науково-педагогічне стажування у Вищій школі туризму і екології в Сухій Бескидській (Польща) за темою «Інноваційні освітні технології: європейський досвід та його впровадження у підготовку фахівців з економіки, туризму та готельно-ресторанної справи» з 25 квітня по 06 липня 2022 року. Сертифікат №17/NS/2022 від 06 липня 2022 року. 6 кредитів ЄКТС (180 год.).
5. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації, стажування з 16.11.2021 по 26.11.2021р. за програмою «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи», Сертифікат №89-400-Т57/2021 від 26.11.2021 р.

Виконання п.38
Ліцензійних умов:
1,3,4,8,12,14,19.
п. 1)
1. Жиленко К.М.,
Яровенко Т.С.,
Самойленко А.О.,
Ставицька А.В.
Основні аспекти сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму.
Економіка. Фінанси.
Право. 2024. № 5. С. 64-68. DOI:
<https://doi.org/10.37634/efp.2024.5.12>
2. Жиленко К.М.,
Самойленко А.О.,

Ставицька А.В.
Інновації та практики
в менеджменті сфери
гостинності. Вчені
записки. 2024. № 36
(3). С.59-69. DOI:
10.33111/vz_kneu.36.24
.03.06.040.046

3. Самойленко А.О.
Тенденції реалізації
індустрії гостинності в
Дніпропетровській
області.
Інфраструктура
ринку. Випуск
73/2023. с. 198 – 203.
DOI:
<https://doi.org/10.32782/infrastructure73-33>

4. Zinchenko O.,
Privarnikova I.
&Samoilenko A.
Adaptive strategic
management in a
digital business
environment. Baltic
Journal of Economic
Studies, 2022. Vol. 8.
No. 3 (2022). P. 78 –
85.
DOI:
<https://doi.org/10.30525/2256-0742/2022-8-3-78-85> (Web Of
Science Core
Collection)

5. Pankova L., Uzbek
D., Panchenko Y.,
Samoilenko A.
&Privarnikova I. Impact
of digitalization on the
protection and
implementation of the
national economic
interests.
CuestionesPolíticas Vol.
40, No 74 (2022), 815-
829.
DOI:DOI:
<https://doi.org/10.46398/cuestpol.4074.45>
(Web Of Science Core
Collection)

6. Самойленко А.О.
Готельні мережі у
глобальній індустрії
гостинності.
Інфраструктура
ринку. Випуск
60/2021. с.21 – 24.
DOI:
<https://doi.org/10.32843/infrastructure60-4>

7. Самойленко А.О.,
Хрулькова К.А.
Креативність
людського капіталу в
готельній
індустрії. Вчені
записки ТНУ ім. В.І.
Вернадського. Серія:
Економіка і
управління. Том 32
(71). N 3, 2021.С. 19 –
23.
DOI:
<https://doi.org/10.32838/2523-4803/71-3-4>

8. Самойленко
А.О.,Сардак С.Е.
Військовий потенціал

регіональних об'єднань.
Економічний простір. 2021. 165. С. 27 – 32.
DOI:
<https://doi.org/10.32782/2224-6282/165-5>
п 3)
1. Стратегії розвитку креативних індустрій в сфері обслуговування: теоретичні та практичні аспекти. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика /К.М. Жиленко, В.Є. Редько, А.О., А.О. Самойленко, В.А. Сливенко В., А.В.Ставицька – Дніпро. 2023. – 206 с. (с.6-46) (2,5 друк. арк. (внесок автора 1.5 д.а.)).DOI: 10.15421/512305URL: http://lib.dnu.dp.ua/repr/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf
п. 4)
1. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. / укл. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О., Сливенко В.А., Ставицька А.В. Дніпро, 2024. 41 с.
URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868
2. Редько В.Є., Жиленко К.М., Самойленко А.О. Програма та методичні вказівки до проходження навчальної практики: технологічної для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: ДНУ, 2024. 38 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16555
3. Самойленко А.О., Жиленко К.М., Редько В.Є. Програма та методичні вказівки до проходження виробничої практики:

здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно–ресторанна справа. Д.: Дніпро, 2024. 42 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16556

4. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики (для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування»). Дніпро, 2024. 49 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16557.

5. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 242 Туризм. / Укл.: Редько В.Є., Самойленко А.О. Електронний ресурс. Д.– 2021. – 33 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=14883

6. Методичні рекомендації до написання дипломних робіт за другим (магістерським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 242 Туризм. / Укл.: Редько В.Є., Самойленко А.О. Д.: РВВ ДНУ, 2020. 32 с. (2 д.а.). http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=13212

п. 8)
З 2021 р. – член редакційної колегії фахового збірника наукових праць, економічні науки «Проблеми системного підходу в економіці. <http://www.psae-jrnl.nau.in.ua/editional-board>

З 2021 р. – член редакційної колегії журналу «Економіка, управління та адміністрування». <http://ema.ztu.edu.ua/>

about/editorialTeam
п. 12)

1. Самойленко А.О.,
Келдіярова Т.Р.
Туризм як елемент
дипломатії та
міжнародного
співробітництва.
Економіка і
менеджмент 2024:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку. Том 9.
Мейнстрим розвитку
міжнародного
туризму та драйвери
конкурентоспроможн
ості HoReCa індустрії.
зб. наук. праць
Міжнар. наук.- практ.
конф., м. Дніпро, 4-5
квітня 2024 р. Дніпро:
Біла К.О., 2024. с. 53 –
39.

2. Самойленко А.О.,
Богатирьова А.О. Роль
маркетингу та
просування у
міжнародному
туристичному бізнесі.
Економіка і
менеджмент 2024:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку. Том 9.
Мейнстрим розвитку
міжнародного
туризму та драйвери
конкурентоспроможн
ості HoReCa індустрії.
зб. наук. праць
Міжнар. наук.-практ.
конф., м. Дніпро, 4-5
квітня 2024 р. Дніпро:
Біла К.О., 2024. с. 31–
35.

3. Самойленко А.О.,
Муштат С. О. Роль
інформаційних
технологій в туризмі.
Економіка і
менеджмент 2024:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку. Том 9.
Мейнстрим розвитку
міжнародного
туризму та драйвери
конкурентоспроможн
ості HoReCa індустрії.
зб. наук. праць
Міжнар. наук.-практ.
конф., м. Дніпро, 4-5
квітня
2024 р. Дніпро: Біла
К.О., 2024. с. 40 – 43.

4. Самойленко А.О.,
Біла А.О. Сучасні
напрями розвитку
готельно-
ресторанного бізнесу.
Економіка і
менеджмент 2024:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку. Том 9.
Мейнстрим розвитку

міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 4-5 квітня 2024 р. Дніпро: Біла К.О., 2024. с. 98 – 101.

5. Самойленко А.О. Розвиток індустрії гостинності в Дніпропетровській області. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики. зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 28 квітня 2023 р. Дніпро: Біла К.О., 2023. с. 133 – 136.

6. Самойленко А.О., Келдіярова Т.Р. Фактори конкурентного успіху туристичного підприємства на міжнародному ринку в умовах невизначеності. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики. зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 28 квітня 2023 р. Дніпро: Біла К.О., 2023. с. 49 – 53.

7. Самойленко А.О., Кузьменко В.В. Актуальність проектування туристичних продуктів м. Дніпро на міжнародний ринок. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики. зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 28 квітня 2023 р. Дніпро: Біла К.О., 2023. с. 54 – 56.

8. Самойленко А.О., Москаленко М.А. Національні парки Австралії як об'єкти міжнародного туризму. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики. зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 28 квітня 2023 р. Дніпро: Біла К.О., 2023. с. 56 – 62.

9. Самойленко А.О., Плехунова О.Г. Особливості організації міжнародного туристичного бізнесу в сучасних умовах. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики. зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., м. Дніпро, 28 квітня

						<p>2023 р. Дніпро: Біла К.О., 2023. с. 62 – 66. п. 14)</p> <p>2021-2022 н.р. здобувач за ОП Міжнародний туристичний бізнес» спеціальності 242 Туризм Хрулькова Катерина стала переможцем I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напрямку «Готельно-ресторанна справа», отримала диплом переможця I туру, тема роботи «Мотивація персоналу на підприємствах готельного бізнесу». п. 19)</p> <p>З 2018 р. та дотепер - член Всеукраїнської громадської організації «Українська організація економістів-міжнародників» Посвідчення №435 від 28.11.2018 р.</p>	
163024	Редько Вікторія Євгенівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки	<p>Диплом спеціаліста, Донецький інститут туристичного бізнесу, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 055118, виданий 14.10.2009, Атестат доцента 12ДЦ 041979, виданий 28.04.2015</p>	19	ОК 2.11 Організація ресторанного бізнесу	<p>Кваліфікація : Освіта: Диплом кандидата економічних наук ДК № 055118. Доцент кафедри менеджменту та туристичного бізнесу 12ДЦ № 041979 від 28 квітня 2015 р.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Університет митної справи та фінансів , кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу за індивідуальною програмою за темою: "Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа» з 27.05.2024 по 28.06.2024 та з 02.09.2024 по 28.10.2024. Свідоцтво ПС 39568620/16-24 від 31.10.2024, загальним обсягом 180 годин/6 кредитів.</p> <p>2. GlobalLogic Education, курс «ІТ-інструменти для викладачів» 07.2023. 0,6 кредити ЕКТС (18 годин). Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 13.11.2023 р., протокол № 4</p> <p>3. Міністерство цифрової трансформації України, ГО «Прогресильні». Курс з підвищення кваліфікації, тема</p>

«Штучний інтелект та майбутнє освіти», 07.11.2023-23.11.2023, 1 кредит ЕКТС (30 годин) Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 18.12.2023 р., протокол № 6

4. Проєкт з розвитку співпраці бізнесу та освіти «UNI BiZ BRIDG від UDGEN: Адаптивність та гнучкість викладача» 29-31.08.2023; 0,3 кредити ЕКТС (8 годин), сертифікат № 538. Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 13.11.2023 р., протокол № 4

5. La Foundation pour la formation hoteliere, Odessa National University of Technology, тема «Маркетинг та івент-менеджмент в ресторанному бізнесі» (28.09.2023), 0,2 кредити ЕКТС (6 год.) Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 13.11.2023 р., протокол № 4.

6. La Foundation pour la formation hoteliere, Odessa National University of Technology, тема «Оцінювання персоналу на робочому місці: селфменеджмент та саморозвиток в HORECA і туризмі», (17.10.2023), 0,2 кредити ЕКТС (6 год.) Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 13.11.2023 р., протокол № 4.

7. La Foundation pour la formation hoteliere, Odessa National University of Technology, тема «Управління персоналом і талантами в індустрії гостинності та туризмі» (18.10.2023), 0,2 кредити ЕКТС (6 год.) Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 13.11.2023 р., протокол № 4.

8. R&D та співпраця з бізнесом», 09.10.2023-16.11.2023, 1 кредит ЕКТС (30 годин) Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 18.12.2023 р.,

протокол № 6
9. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; Тренінг-курс «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», 02.03-17.03.2023 р., 2 кредити ЄКТС (60 годин), сертифікат № 89-400-T28/2023.
10. Міжнародне стажування в рамках проєкту Diglin.Net 2 - German-Ukrainian Digital Innovation Network 2 на тему «Цифрове майбутнє: Змішане навчання», 04.04.2023р.-31.05.2023 р., 6 кредитів ECTS (180 год.), сертифікат DN 202305173.
Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 05.06.2023 р., протокол № 12.
11. Basic Course SABRE GDS (including Pricing ana Ticketing (14.11-18.11. 2022 р.), 1 кредит ЄКТС (30 год), сертифікат UA1390/B-11/2022/.
Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 13.02.2023 р., протокол № 7.
Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 30.10.20р. протокол № 2.
12. «Reikartz Hotel Group». Тема «Level Up разом з Reikartz» (18-31 жовтня 2021 р.), 1 кредит ЄКТС (30 год.) сертифікат TQOJAG-CE000046.
Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 10.01.2022 р., протокол № 6.
13. Агенція регіонального розвитку Закарпатської області в рамках проєкту «Забезпечення розвитку сталого туризму в Українських Карпатах». Тема «Академія готельного господарства» (17.11-15.12.2021 р.), 1 кредит ЄКТС (30 год.).
Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 10.01.2022 р., протокол № 6.

14. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; свідоцтво ПК № 02066747/000584, програма «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи» , 02.10.2020 р., 2 кредити ЄКТС (60 год.)

Виконання п. 38
Ліцензійних умов: 1,3,4,8,9,10,12,14,19.
п.1) 1. Редько, В. Є., & Сливенко, В. А. (2024). Переваги використання технологій штучного інтелекту в гостьовому циклі обслуговування в готелі. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління, (15). <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-15-12-01>.
2. Сливенко В.А., Редько В.Є. аналіз сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності та туризму Німеччини. Інфраструктура ринку. № 80. 2024. С. 203-208. DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastruct80-35>.
3. Redko V., Boeva A., Spirova O. Prospects for the development of film tourism. Науковий вісник Одеського національного технічного університету. № 3-4 (316-317), 2024. С. 140-148. DOI: <https://doi.org/10.32680/2409-9260-2024-3-4-316-317-151-159>.
4. Редько В.Є. (2023). Трансформація базової інфраструктури готелів України в умовах європейської інтеграції. Економіка та суспільство, (58). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-58-91>.
5. Zinchenko O., Iakovenko V., Yakushev O., Redko V. Implementation of eco startups in the development of green territories. 36. наук. праць Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки.

Вип. 71. Черкаси:
ЧДТУ, 2023. С. 17-27.
DOI
10.62660/ebcstu/4.2023.17.

6. Редько В.Є.,
Павленко А. А.
Соціальна
відповідальність
туристичного бізнесу
в Україні: особливості
становлення та
перспективи розвитку.
Інфраструктура
ринку. № 69. 2022. С.
108-112. DOI:
<https://doi.org/10.32782/infrastruct69-19>.

7. Редько В.Є.
Застосування
концепції кайдзен в
готельному сервісі.
Інфраструктура
ринку. 2022. № 65.
URL:
<http://www.market-infr.od.ua/uk/65-2022>.

8. Редько В.Є.,
Росошик Ю.С.
Міжнародний досвід
популяризації
велосипедного
туризму.
Інфраструктура
ринку. 2020. 50. С. 15-
21. DOI:
<https://doi.org/10.32843/infrastruct50-3>

9. Dzyad, O., Redko, V.,
Krasnikova, N.,
Mihaylenko, O.,
& Stasiuk, Y.
On the issue of sustainable
development of tourism in
the Black Sea countries.
Journal of Geology,
Geography and Geoecology,
2020. 29(3). P. 471-
482. DOI:
<https://doi.org/https://doi.org/10.15421/112042>.
(Web of Science Core Collection).

10. Кадош С. В.,
Редько В. Є.
Теоретичні і
практичні аспекти
розвитку сільського
туризму в
Дніпропетровській
області. Ефективна
економіка. 2021. № 1.
DOI: 10.32702/2307-
2105-2021.1.72.

п.3) 1. Міжнародний
туризм та гостинність:
теорія та практика:
монографія. Жиленко
К., Редько В.,
Самойленко А.,
Сливенко В.,
Ставицька А. Дніпро.
2023. 206 с. DOI:
10.15421/512305. С.
88-131.

2. Редько В.Є., Язіна
В.А. Організація
готельного
господарства: навч.
посіб. для студентів

спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа». Дніпро:
УМСФ. 2023. 227 с.
3. Збірка кейсів
«Європейські
практики екологічної
відповідальності та
свідомого
споживання» [Текст] /
М-во освіти і науки
України,
Дніпровський
національний
університет імені
Олеся Гончара; О.А.
Зінченко,
Приварникова І.Ю.,
В.С. Яковенко, Редько
В.Є., Пащенко О.В.
Дніпро: 2023. - 172с.
https://www.dnu.dp.ua/docs/Jean%20Monnet/Zbirka%20keisiv_DOC.pdf
п.4) 1. Редько В.Є.
Методичні
рекомендації для
вивчення дисципліни
«Організація
готельної справи»
(для здобувачів вищої
освіти першого
(бакалаврського)
рівня зі спеціальності
241 Готельно-
ресторанна справа)
[Електронне
видання]. Дніпро,
ДНУ, 2024. 53 с.
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=17099
2. Редько В.Є.
Методичні вказівки до
виконання курсової
роботи з дисципліни
«Туроперейтинг».
Дніпро, 2024. 34 с.
URL:
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16869.
3. Методичні
рекомендації до
написання
кваліфікаційних робіт
для здобувачів вищої
освіти за першим
(бакалаврським)
рівнем спеціальності
241 Готельно-
ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера
обслуговування. / укл.
Жиленко К.М., Редько
В.Є., Самойленко А.О.,
Сливенко В.А.,
Ставицька А.В.
Дніпро, 2024. 41 с.
URL:
http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868
4. Редько В.Є.,
Жиленко К.М.,
Самойленко А.О.
Програма та

методичні вказівки до проходження навчальної практики: технологічної для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: ДНУ, 2024. 38 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16555

5. Самойленко А.О., Жиленко К.М., Редько В.Є. Програма та методичні вказівки до проходження виробничої практики: виробничої для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: Дніпро, 2024. 42 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16556

6. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики (для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування»). Дніпро, 2024. 49 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16557

7. Жиленко К.М., Редько В.Є., Сливенко В.А., Фалько Є.А. Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарного курсового проєкту для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 242 Туризм. Електронний ресурс. 2023. 34 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=15873

8. Редько В.Є. Організація туризму: туроперейтинг. Посібник з організації самостійної роботи здобувачів вищої освіти за першим

(бакалаврським) рівнем зі спеціальності 242 Туризм [текст]. / В.Є. Редько. Дніпро: РВВ ДНУ, 2021. 48 с.

9. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 242 Туризм.: метод. реком.: Електронний ресурс. Д. 2021. 33 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=1488

10. Редько В.Є. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни «Сталий розвиток туризму» (для здобувачів вищої освіти спеціальності 242 Туризм за другим (магістерським) рівнем вищої освіти). Електронний ресурс. Д. 2020. 33 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=133362020.33

11. Методичні рекомендації до написання дипломних робіт за другим (магістерським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 242 Туризм. / Укл.: Редько В.Є., Самойленко А.О. Д.: РВВ ДНУ, 2020. 32 с. (2 д.а.). http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=15603.

п.8) Рецензент наукових статей міжнародного наукового видання «Journal of Geology, Geography and Geoecology», що індексується у Web of Science 2021-2023 рр. (бланк рецензії є в наявності)

п.9) 1. Член експертної групи для проведення акредитаційної експертизи за спеціальністю 242 Туризм і рекреація ОП «Туризм» за другим рівнем вищої освіти у Черкаському національному університеті імені Б. Хмельницького (наказ НАЗЯВО № 744-Е від 23.09.2024 р.).

2. Член експертної групи для проведення акредитаційної

експертизи за спеціальністю 242 Туризм ОП «Туризм» за другим рівнем вищої освіти в Черкаському державному технологічному університеті (наказ НАЗЯВО № 1336-Е від 20.10.2023 р.).

3. Член експертної групи для проведення акредитаційної експертизи за спеціальністю 242 Туризм ОП «Міжнародний туризм» за першим рівнем вищої освіти в Одеському національному технологічному університеті (наказ НАЗЯВО № 637-Е від 27.03.2023 р.).

4. Член експертної групи для проведення акредитаційної експертизи за спеціальністю 242 Туризм ОП «Міжнародний туризм» за першим рівнем вищої освіти у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (наказ НАЗЯВО № 252-Е від 13.02.2023 р.).

5. Член експертної групи для проведення акредитаційної експертизи за спеціальністю 242 Туризм ОП «Міжнародний туризм» за другим рівнем вищої освіти у Національному педагогічному університеті імені М.П. Драгоманова. (наказ НАЗЯВО № 1723-Е від 29.09.2021 р.).

6. Голова експертної комісії у складі Акредитаційної комісії МОН ОП «Туризм» зі спеціальності 242 Туризм ОКР молодший спеціаліст в Київському державному коледжі туризму та готельного господарства (Наказ МОН України №24-л «Про проведення акредитаційної експертизи» від 24.01.2020 р.)

п.10) Освітній проєкт «The European Green Deal as a prospect of sustainable economic development» (EUGDProSED) за

міжнародною програмою. ERASMUS+ (напряма Жан Моне). Період проекту 03.10.2022 – 03.10.2025. Грантова угода № 101085435 від 03.10.2022.

п.12) 1. Редько В.Є. Проблеми формування «зеленого» іміджу територій України в умовах переходу до сталого розвитку туризму. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей XI Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 16-17 травн., 2024 р. / М-во освіти і науки України; М-во культури та інформаційної політ. України; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв ; Київ. ун-т культури ; Ф-т готельно-ресторанного і турист. бізнесу. Київ : Вид. центр КНУКиМ, 2024. 647 с. С. 218-223. https://drive.google.com/drive/folders/19Q7Z_hGhjW6HRFfq8HFZ_LRlw-ktbPXt

2. Редько В.Є. Проблеми та перспективи «зеленого» інвестування в розвиток туризму. Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: Зб. наук. пр. Міжнародної науково-практичної конференції. Том 9. Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. Дніпро (4-5 квітня 2024 р.), вид. Біла К.О., 2024. С. 28-30. <https://confcontact.com/2024-ekonomika-i-menedzhment/Zbirnyk-konferentsiyi-2024-Tom-9.pdf>

3. Редько В.Є., Криштоп С.С. Принципи та технології інтерпретації спадщини в туристсько-екскурсійній діяльності. Interdisciplinary research: scientific horizons and perspectives: collection of scientific papers «SCIENTIA» with

Proceedings of the VII International Scientific and Theoretical Conference, April 12, 2024. Vilnius, Republic of Lithuania: International Center of Scientific Research. P. 32-34. DOI 10.36074/scientia-12.04.2024.

4. Редько В.Є. Туризм як чинник впливу на формування іміджу України в контексті повоєнного відновлення. VI Міжнародна науково-практична конференція з економічних та гуманітарних питань: зб. тез доповідей, м. Дніпро, 14-15 березня 2024 р. Дніпро: ДВНЗ УДХТУ, 2024. Т.2. С. 128-129 URL: https://udhtu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/04/zbirnyk-tez-2024_tom-2_druk.pdf.

5. Редько В.Є. Керування цінністю туристичного бренду міста. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 537-541 URL: https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.

6. Синяговська А.О., Редько В.Є. Вектори розвитку туризму та гостинності у країнах Європи. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 574-578. URL: https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.

7. Ракша А. Р., Редько В.Є. Механізми

стимулювання праці персоналу в готельно-ресторанному бізнесі. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 1151-1155 URL: https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.

8. Медвінський М.О., Редько В.Є. Фактори впливу на туристичний імідж країн. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 413-417. URL: https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.

9. Редько В.Є. Переваги зеленої інфраструктури туристичного простору міста. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики: зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., 28 квіт. 2023 р. Дніпро : Біла К. О., 2023. 212 с. URL: <http://surl.li/lcgir>.

п.14) 2024 р. керівництво студенткою, яка зайняла призове місце у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Туризм і рекреація», Тема «Інтерпретація спадщини як креативний підхід до розвитку туристсько-екскурсійної діяльності» Криштоп С. С., гр. ЕН-22-1. (диплом III ступеня). 2024 р. робота у складі журі II етапу

						<p>Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Туризм і рекреація» в Хмельницькому національному університеті (наказ № 35-АГ від 05.06.2024 р.).</p> <p>З 2021 р. керівник студентського наукового гуртка «Travel Nation». Наказ №55 від 17.11.2022 р. п.19) Член Всеукраїнської громадської організації «Українська асоціація економістів-міжнародників», посвідчення № 436 від 28.11.2018 р</p>	
22747	Ворова Тетяна Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет української й іноземної філології та мистецтвознавства	<p>Диплом спеціаліста, Дніпропетровський ордена Трудового Червоного Прапора державний університет імені 300-річчя возз'єднання України з Росією, рік закінчення: 1979, спеціальність: французька мова і література, Диплом кандидата наук ДК 049861, виданий 03.12.2008, Аттестат доцента 12ДЦ 027949, виданий 14.04.2011</p>	33	ОК 1.6 Іноземна мова (англійська/німецька/французька)	<p>Кваліфікація: Освіта: Диплом кандидата наук, серія ДК, номер 049861, дата 2008-12-03, виданий: Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара, науковий ступінь кандидат філологічних наук, шифр та найменування наукової спеціальності 10.01.02 – російська література, тема дисертації: «Диалогія В. Соловйова «Волхвы» и «Великий розенкрейцер» в соціокультурном контексте епохи» (заист відбувся у 2008 р.); тип документа Аттестат доцента, серія 12ДЦ, номер 027949, дата 2011-04-14, виданий: Міністерство освіти і науки України Рішенням Атестаційної колегії від 14 квітня 2011 року протокол № 2/10-Д м.Київ, вчене звання доцент, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно: кафедра іноземних мов Диплом спеціаліста видано закладом: Дніпропетровський ордена Трудового Червоного Прапора державний університет імені 300-річчя возз'єднання України з Росією, Рік закінчення: 1979, Спеціальність: французька мова і література, Кваліфікація: філолог,</p>

викладач, перекладач

Підвищення кваліфікації:
1. Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, СВНЕ Erasmus+DEFER «Модернізація університетських освітніх програм з іноземних мов на основі інтеграції з інформаційними технологіями» № 101128713-DigFLED-Erasmus-EDU-2023-SVNE (Грантова Угода № 101128713-DigFLED).
«Професійна майстерність для викладачів та адміністраторів LMS Moodle». 10.10.2024 – 07.11.2024. (120 годин/4 кредити). Сертифікат № 176/24.
2. Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації «Змінність дидактичних та соціокультурних аспектів в українській філології»: термін навчання 30.01.2023-12.03.2023. 180 год. / 6 кредитів. Сертифікат № ADV-30011-FSI від 12.03.2023 р.
3. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара: тренінг-курс «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність» - обсяг 60 год./ 2 кредити. Сертифікат № 89-400-T198 / 2023.
4. Центр українсько-європейського наукового співробітництва: підвищення професійного рівня за фахом «Креативні підходи та методи активізації навчальної діяльності здобувачів вищої освіти»; обсяг - 180 год. / 6 кредитів ЄКТС. Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ADV-02 1026-PSAU від 12.11.2023 р.
5. Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації «Змінність дидактичних та соціокультурних аспектів в українській

філології»: термін навчання 30.01.2023-12.03.2023. 180 год. / 6 кредитів. Сертифікат № ADV-300111-FSI від 12.03.2023 р.

6. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара: II Всеукраїнська науково-практична конференція молодих науковців та студентів «Сучасні науково-технічні дослідження у контексті мовного простору (англійською мовою)», м. Дніпро, 11 травня 2023 р. Обсяг - 15 год. / 0,5 кредитів ЄКТС. Сертифікат № 007-23 від 11.05.2023 р.

7. Підвищення кваліфікації (стажування) згідно з наказом від 10.10.2022 р. № 685-к з 17.10 2022р. по 17.11 2022р. в НТУ «Дніпровська політехніка», кафедра іноземних мов, реєстраційний № 06-30/107 від 18. 11. 2022 р. Обсяг підвищення кваліфікації: 120 годин (4 кредити ЄКТС).

8. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара, факультет української й іноземної філології та мистецтвознавства, кафедра англійської мови для нефілологічних спеціальностей: I Всеукраїнська науково-практична конференція «Тенденції та перспективи розвитку викладання іноземних мов в інноваційному суспільстві», м. Дніпро, 25-26 листопада 2022 р. Обсяг - 15 год. / 0,5 кредитів ЄКТС.

9. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара, Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації: Тренінг-курс «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи », 12 квітня- 22 квітня 2022 р. Обсяг: 60 год./ 2 кредити. Сертифікат

№89-400-T189/2022 від 22 квітня 2022 р.
10. Національний університет «Одеська юридична академія»; Центр українсько-європейського наукового співробітництва. Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації «Управління науковими та освітніми проєктами» (24 січня – 6 березня 2022 р.) – 180 год. / 6 кредитів. Сертифікат № ADV-240131-OLA dated 06.03.2022.
11. Міжнародний сертифікат про стажування: № BG/VUZF/905-2021, University of Finance, Business and Entrepreneurship (Sofia, Bulgaria): «Modern Teaching Methods and Innovative Technologies in Higher Education: European Experience and Global Trend» (180 hours= 6 credits ECTS), 15.09.2021 – 31.10.2021.
12. Дніпропетровський регіональний центр оцінювання якості освіти. Підвищення педагогічної майстерності: «Дніпровська академія неперервної освіти» Дніпропетровської обласної ради; грудень 2021 р. – обсяг 30 год. / 1 кредит. Сертифікат про підвищення кваліфікації СПК № ДН 41682253/ 619.

Виконання п.38 Ліцензійних умов: 1,3,4,12,19.
п.1) 1. Vorova T.P., Aliseienko O.N., Mudrenko H.A., Bovkunova O.V. The Fantasy Nature of the Fairy-Tale World in the Works of V. Odoyevsky // AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research: Volume 11, Issue 1, Special Issue XVIII, 2021. P. 101-107. MAGNANIMITAS Assn.
<http://www.magnanimitas.cz/11-01-xviii>
2. O. Kalashnikova, T. Vorova, O. Besarab, O. Aliseenko, S. Riabovol.

The Theme of Love in English and Russian Literature of the 19th Century // AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research: Volume 11, Issue 2, Special Issue XXI, 2021. P. 141-148. MAGNANIMITAS Assn.
<http://www.magnanimitas.cz/11-02-xxi>
Фахові видання
України:

3. Ворова Т.П. Some Aspects of the Theory of Translatology: a Brief Excursion into Discipline (Деякі аспекти теорії перекладознавства: короткий екскурс у дисципліну). Вісник науки та освіти. Bulletin of Science and Education. Видавнича група «Наукові перспективи». Громадська організація «Християнська академія педагогічних наук України». Вип. 4(22) 2024. Київ: 2024. С. 34-48.

4. Ворова Т. П. A Brief Review of Some Concepts and Methods in Translation Studies (Короткий огляд деяких понять і методів у перекладознавстві). Ukrainian sense: Scientific Collection Edited by I. Popova, Doctor of Philology, Professor. Dnipro: Lira, 2023. Issue 2. 132 с. С. 13-23.
<https://ukrsense.dp.ua/index.php/USENSE/issue/view/24/14>

5. Ворова Т. П. Твори «Аркадія» Ф. Сідні і «Бахаріна» М. Хераскова: масштаб досліджень і сюжетно-тематичні аналогії. Вісник науки та освіти. Bulletin of Science and Education. Видавнича група «Наукові перспективи». Громадська організація «Християнська академія педагогічних наук України». Вип. 5(5) 2022. Київ: 2022. 689 с. С. 12-34.

6. Ворова Т. П. Теорія і практика перекладу: традиційний погляд на дисципліну. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія:

Філологія. 2021. № 52. Том 2. 192 с. С. 117-120. <http://www.vestnik-philology.mgu.od.ua/index.php/arkhiv-nomeriv?id=200>

п.3) 1. Ворова Т. П. Герменевтические парадигмы русских литературных сказок и несказочных произведений первой половины XIX века: монография. Днепр: Монолит, 2020. 464 с.

2. Ворова Т. П. Короткий огляд еволюції російського казкознавства. Репрезентація герменевтики казкових парадигм у творчості О. Пушкіна. Іншомовна комунікація: інноваційні та традиційні підходи: колективна монографія / Гурко О., Бесараб О., Бовкунова О. та ін. Вип. 1. Dallas: Primedia eLaunch LLC, 2021. 402 с. С. 125- 216.

3. Ворова Т.П. Конспективний виклад окремих праць з теорії перекладу (друга половина XX століття). Іншомовна комунікація: інноваційні та традиційні підходи: колективна монографія / Алісеєнко О., Бесараб О., Бовкунова О. та ін. Вип. 2. Dallas: Primedia eLaunch LLC, 2022. 388 с. С. 61-98.

4. Vorova T. P. The History of the Development of Fairy Tales. Hermeneutics and Literary Studies. Hermeneutic Paradigms of Fairy Tales in the Works of O. Pushkin. Modern Teaching Methods in Pedagogy and Philology: Collective Monograph / Иванова Т., Azarenkov V., Hritchenko T. та ін. International Science Group. Boston: Primedia eLaunch, 2023. 580 p. Available at: DOI – 10.46299/ISG.2023.MO NO.PED.1 – P. 323-394. References: 564-568. <https://isg-konf.com/uk/modern-teaching-methods-in-pedagogy-and-philology/>

5. Vorova T. Culturology as a Scientific Discipline:

Actuality, Structure, Senses. Іншомовна комунікація: інноваційні та традиційні підходи: колективна монографія. Вип. 3. Authors: Aliseienko O., Besarab O., Bovkunova O. and others. Шоуні, США: Primedia eLaunch LLC, August 20, 2024. 412 p. P. 29-93. <https://publishing.logos-science.com/index.php/primedia/issue/view/34>

6. Ворова Т., Алісеєнко О., Мудренко Г. Англійська мова як друга іноземна: навчальний посібник. Дніпро, Імпакт, 2022. 113 с.

п.4) 1. Ворова Т., Алісеєнко О., Мудренко Г. Іноземна мова професійного спілкування (соціологія): практикум для студентів-магістрів. Дніпро: Імпакт, 2022. 83 с.

2. Ворова Т., Алісеєнко О., Мудренко Г. Англійська мова (економічний аспект): методичні рекомендації. Дніпро: Імпакт, 2022. 69 с.

3. Ворова Т., Алісеєнко О., Мудренко Г. Академічне читання: Практикум. Дніпро: Видавець Біла К. О., 2023. 56 с.

4. Ворова Т., Алісеєнко О., Мудренко Г. Theory and Practice of Translation: Reading Collection (Non-Adapted Texts). Теорія і практика перекладу: Хрестоматія (неадаптовані тексти). Дніпро: Видавець Біла К. О., 2023. 64 с.

5. Ворова Т., Алісеєнко О., Мудренко Г. Лексико-граматичні тести з дисципліни «Іноземна мова (англійська)»: Практикум для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем галузі економічних знань. Дніпро: Видавець Біла К.О., 2024. 76 с.

6. Ворова Т., Алісеєнко О., Мудренко Г. Методичні рекомендації для

самостійної роботи з дисципліни «Іноземна мова (англійська)»:
Географія
Великобританії.
Дніпро: Видавець Біла К. О., 2024. 64 с.

7. Ворова Т., Алісеєнко О., Мудренко Г.
«Іноземна мова (англійська)»:
Практикум для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем. Дніпро: Видавець Біла К. О., 2024. 77 с.

п.12) 1. Vorova T., Bovkunov V.
Rationality and challenge. Сучасні науково-технічні дослідження у контексті мовного простору: матеріали Х Регіональної науково-практичної конференції молодих науковців та студентів (13 травня 2021р.). Дніпро: Герда, 2021. С. 73-76.

2. Ворова Т. П.
Завдання дисципліни «Теорія і практика перекладу».
Управління науковими та освітніми ресурсами: матеріали всеукраїнського науково-педагогічного підвищення кваліфікації, 24 січня-6 березня 2022. Одеса: Видавничий дім «Гельветика», 2022. 328 с. С. 62-64.

3. Ворова Т. П. «Теорія і практика перекладу»: актуальність дисципліни на сучасному етапі.
Філологічні науки: зб. матеріалів підсумкової наукової конференції студентів та викладачів факультету української й іноземної філології та мистецтвознавства Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара. Д.: Ліра, 2022. Ч.1. 122 с. С. 79-80.

4. Ворова Т., Бовкунов В. Competition and Market. Сучасні науково-технічні дослідження у контексті мовного простору: матеріали І Всеукр. наук.-практ. конференції, 12 травня 2022. Дніпро: Герда, 2022. 296 с. С.

191-194.
5. Vorova T., Oleshkevich I. Increasing the Role of Translatology at the Present Stage. Тенденції та перспективи розвитку викладання іноземних мов в інноваційному суспільстві: зб. наук. праць І Всеукраїнської науково-практичної конференції, 25 листопада 2022 р. Дніпро: Ліра, 2022. 130 с. С. 86-89.
6. Vorova T., Michailova A. Einige Aspekte Effektiven Lernens Fremdsprache. Тенденції та перспективи розвитку викладання іноземних мов в інноваційному суспільстві: зб. наук. праць І Всеукраїнської науково-практичної конференції, 25 листопада 2022 р. Дніпро: Ліра, 2022. 130 с. С. 45-48.
7. K.Krasnova N., Riadova, T. Vorova. Economic Ups and Downs. Modern Scientific and Technical Research in the Context of Linguistic Space (in English): Conference materials of the II All-Ukrainian scientific and practical conference of young scholars and students. Dnipro. May 11, 2023. Dnipro: Publisher Bila K. O., 2023. 320 p. P. 202-204.
<https://confcontact.com/node/755>
8. Vorova T. Literary Archetypes. Філологічні науки. Збірник наукових праць студентів та викладачів. Дніпро: Ліра, 2023. 435 с. С. 430-432.
https://www.dnu.dp.ua/docs/ndc/202/Akt_pr_ob_vikl_inoz_mov.pdf
9. Ворова Т. П. Важлива роль перекладознавства на сучасному етапі. Змінність дидактичних та соціокультурних аспектів в українській філології: матеріали всеукраїнського науково-педагогічного підвищення кваліфікації, 30 січня – 12 березня 2023 року. Одеса: Видавничий дім «Гельветика», 2023. 156 с. С. 23-26.
10. Vorova T. P.

							<p>Literary Hermeneutics and its Features. Література в деталях: культурологічний аспект. Всеукраїнська наукова конференція (XXI Філологічні читання пам'яті Н. С. Шрейдер): Матеріали / Упорядник Т. Є. Пічугіна. Дніпро: Трієнс ЛТД, 2024. 132 с. С. 25-27. https://www.dnu.dp.ua/docs/ndc/2024/materiali_konferenc/1_Literatura_v_detalyah.pdf 11. Vorova T., Szwiec M. INHALTLICHE HANDLUNGSPARALLELITÄT MANCHER MÄRCHEN VON W. SCHUKOWSKI UND A. PUSCHKIN // PNAP: Scientific Journal of Polonia University, Periodyk Naukowy Akademii Polonijnej. 40 (2020) nr3. Czestochowa, 2020. P. 103-108 п.19) З 13.01.2021 по теперішній час – член Всеукраїнської спілки викладачів перекладу (Ukrainian Translator Trainer's Union). http://www.uttu.info/dnipro о Посвідчення № 004-2024 р.</p>
42607	Жиленко Катерина Миколаївна	завідувач кафедри туристично го бізнесу та гостинності , Основне місце роботи	Факультет економіки	<p>Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний аграрний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050201 Аграрний менеджмент, Диплом доктора наук ДД 008893, виданий 15.10.2019, Диплом доктора філософії ДК 030601, виданий 03.03.2006, Диплом кандидата наук ДК 030601, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 019480, виданий 03.07.2008, Атестат професора АП 005624, виданий</p>	21	ОК 2.13 Основи наукових досліджень	<p>Кваліфікація : Освіта: Доктор економічних наук диплом ДД № 008893 від 15.10.2019 р., Атестат доцента 12 ДЦ № 019480 від 03.07.2008 р., Атестат професора АП № 005624 від 20.12.2023 р.</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної справи та фінансів , кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу за індивідуальною програмою за темою: "Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа" з 27.05.2024 по 28.06.2024 та з 02.09.2024 по 28.10.2024. Свідоцтво ПС 39568620/15-24 від 31.10.2024, загальним обсягом 180 годин/6 кредитів. 2. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; програма «Сучасні</p>

20.12.2023

інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи»
22.09.2020-02.10.2020, свідоцтво ПК № 02066747/000583.
3. Міжнародний освітній проект "Схід-Захід" за VIII Міжнародною програмою підвищення кваліфікації керівників закладів освіти і науки, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників за темою "Разом із Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, Досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу".
03.11.22 – 30.12.22, 180 годин, 6 кредитів ECTS (з них 15 годин інклюзивної освіти/ 0,5 кредиту ECTS).
Присвоєна кваліфікація "Міжнародний Керівник Категорії Б у галузі Освіти та Науки, відповідно до кваліфікації ЮНЕСКО" та "Міжнародний Вчитель/Викладач".
Сертифікат №9585 від 30 грудня 2022 року.
4. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ; програма «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність»
02.03.2023-17.03.2023, свідоцтво № 89-400-Г27/2023
5. Університет Кордови (Іспанія); тренінг «Інноваційні технології в туризмі: стратегії, перспективи розвитку» (10 годин/0,3 кредита)
27.03.2023-31.03.23.
6. Навчально-методичний центр післядипломної освіти, підвищення кваліфікації та до університетської підготовки ДНУ; програма «Підвищення професійного рівня за фахом» 24.05.2023-24.06.2023, свідоцтво

№ 89-400-83/2023

Виконання п.38
Ліцензійних умов:
1,3,4,7,8,11,12,14,19.
п.1) 1. Жиленко К.М.,
Яровенко Т.С.,
Самойленко А.О.,
Ставицька А.В.
Основні аспекти
сталого розвитку
готельно-
ресторанного бізнесу
та туризму.
Економіка. Фінанси.
Право. 2024. № 5. С.
64-68. DOI:
<https://doi.org/10.37634/efr.2024.5.12>
2. Жиленко К.М.,
Самойленко А.О.,
Ставицька А.В.
Інновації та практики
в менеджменті сфери
гостинності. Вчені
записки. 2024. № 36
(3). С.59-69. DOI:
[10.33111/vz_kneu.36.24.03.06.040.046](https://doi.org/10.33111/vz_kneu.36.24.03.06.040.046).
3. Zhylenko,
K., Khalatur, S.,
Vinichenko, I.,
Trokhymets, O.,
Kriuchko, L. The
formation of the
international
imperatives of the
national (Food) security
coefficient in Ukraine
under globalization
PrzegladStrategiczny,
2020, (13), С 455–475(1
др. арк.) DOI:
[10.14746/ps.2020.1.28](https://doi.org/10.14746/ps.2020.1.28)
4. Zhylenko K.
Mechanism of
reconciliation of
multinational
enterprises` interests in
the context of
globalization. Вчені
записки Таврійського
національного
університету імені В.І.
Вернадського. Серія:
економіка і
управління. Том 31
(70) №5, 2020, С. 26-
31.
https://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/31_70_5/6.pdf
5. Жиленко К.М.,
Островський Д.В.
Туристичний
потенціал кіберпорту і
перспективи його
розвитку на
національному
туристичному ринку.
Економічні студії .
Науково-практичний
журнал. 4 (30) грудень
2020. С 97-101.
[http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4\(30\)_2020.pdf](http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4(30)_2020.pdf)
6. Жиленко К.М.,
Краско М.М.
Імплементация

світового досвіду розвитку молодіжного туризму для України. Економічністьудії. Науково-практичний журнал. 4 (30) грудень 2020. С 62-67.
[http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4\(30\)_2020.pdf](http://www.lef.lviv.ua/files/archive/journal/2020/4(30)_2020.pdf) п.3) 1. Стратегії розвитку креативних індустрій в сфері обслуговування: теоретичні та практичні аспекти. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика /К.М. Жиленко, В.Є. Редько, А.О., А.О. Самойленко, В.А. Сливенко В., А.В.Ставицька – Дніпро. 2023. – 206 с. (с.6-46) (2,5 друк. арк. (внесок автора 1.5 д.а.)).DOI: 10.15421/512305URL: http://lib.dnu.dp.ua/repon/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf

2. Менеджмент міжнародного MICE-туризму: сучасність та тенденції. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика /К.М. Жиленко, В.Є. Редько, А.О., А.О. Самойленко, В.А. Сливенко В., А.В.Ставицька – Дніпро. 2023. – 206 с. (с.132-166) (2,13 друк. арк.внесок автора).DOI: 10.15421/512305. URL: http://lib.dnu.dp.ua/repon/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf

п.4) 1. Методичні рекомендації для підготовки до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «MICE - туризм» (для здобувачів вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 242 Туризм і рекреація, освітня програма «Міжнародний туризм»)/ укл.: Жиленко К.М., Сливенко В.А., Дніпро, 2024. 38 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=17148

2. Методичні рекомендації до написання

кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. / укл. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О., Сливенко В.А., Ставицька А.В. Дніпро, 2024. 41 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868

3. Редько В.Є., Жиленко К.М., Самойленко А.О. Програма та методичні вказівки до проходження навчальної практики: технологічної для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: ДНУ, 2024. 38 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16555

4. Самойленко А.О., Жиленко К.М., Редько В.Є. Програма та методичні вказівки до проходження виробничої практики: виробничої для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: Дніпро, 2024. 42 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16556

5. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики (для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування»). Дніпро, 2024. 49 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16557.

6. Жиленко К.М., Редько В.Є., Сливенко В.А., Фалько Є.А.

Методичні рекомендації до виконання міждисциплінарного курсового проекту для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 242 Туризм. Електронний ресурс. 2023. 34 http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=15873

п.7) 1. 17.05.21р. офіційний опонент на дисертаційну роботу Леонова Я. В. «Стратегія розвитку спортивної індустрії в умовах невизначеності», поданої до захисту на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальністю 08.00.03 – економіка та управління національним господарством.

п.8) Науковий керівник НДР «Міжнародний туризм і гостинність: концептуальні засади, проблеми, перспективи розвитку» (рішення вченої ради факультету економіки, протокол № 6 від 10 січня 2022р.). Державний реєстраційний номер: 0122U001407 Дата реєстрації: 10-02-2022

п.11) Надання маркетингово-консультаційних послуг Дніпропетровська торгово-промислова палата Договір №119 від 26.03.2019 (продовжено)

п.12) 1. Kateryna Zhylenko, Alina Shygalova. The modern format of international mice events. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики Збірник наукових праць II Міжнародної науково-практичної конференції (28 квітня 2023 р.). С. 2-5 (0,2 друк. арк.). URL: [https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky\(28_kvitnia_2023\)_zbirnik_naukovuh_robit_mignarodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferenc](https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robit_mignarodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferenc)

ii.pdf
2. Жиленко К.,
Муштат С. Основні
тенденції організації
гастрономічного
туризму у Франції.
Туризм та креативні
індустрії: сучасні
виклики збірник
наукових праць II
Міжнародної науково-
практичної
конференції (28
квітня 2023 р.). С. 20-
23 (0,2 друк. арк.).
URL:[https://storage.go
ogleapis.com/ibm-
auxika.appspot.com/Tu
rism_ta_creativni_indu
strii-
suchasni_vukluky\(28_
kvitnia_2023\)_zbirnu
k_naukovuh_robit_mig
narodnoi_naukovo-
praktuchnoi_konferenc
ii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Tourism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)"

3. Жиленко К.,
Подольна Р..
Глобальні драйвери
міжнародного
туристичного ринку.
Туризм та креативні
індустрії: сучасні
виклики збірник
наукових праць II
міжнародної науково-
практичної
конференції (28
квітня 2023 р.). С. 23-
26 (0,2 друк. арк.).
URL: URL:
[https://storage.googlea
pis.com/ibm-
auxika.appspot.com/Tu
rism_ta_creativni_indu
strii-
suchasni_vukluky\(28_
kvitnia_2023\)_zbirnu
k_naukovuh_robit_mig
narodnoi_naukovo-
praktuchnoi_konferenc
ii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Tourism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)

4. Жиленко К.,
Руденко О. Фактори
розвитку MICE
туризму в Таїланді.
Туризм та креативні
індустрії: сучасні
виклики збірник
наукових праць II
міжнародної науково-
практичної
конференції (28
квітня 2023 р.). С. 26-
30 (0,2 друк. арк.).
URL:
[https://storage.googlea
pis.com/ibm-
auxika.appspot.com/Tu
rism_ta_creativni_indu
strii-
suchasni_vukluky\(28_
kvitnia_2023\)_zbirnu
k_naukovuh_robit_mig
narodnoi_naukovo-
praktuchnoi_konferenc
ii.pdf](https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Tourism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robit_mig_narodnoi_naukovo-praktuchnoi_konferencii.pdf)

5. Жиленко К.,
Почтовик А.
Особливості й
перспективи розвитку

						<p>молодіжного туризму в дніпропетровській області. Туризм та креативні індустрії: сучасні ВИКЛИКИ Збірник наукових праць II Міжнародної науково-практичної конференції (28 квітня 2023 р.). С. 40-43 (0,2 друк. арк.). URL: https://storage.googleapis.com/ibm-auxika.appspot.com/Turism_ta_creativni_industrii-suchasni_vukluky(28_kvitnia_2023)_zbirnik_naukovuh_robit_mignarodnoi_naukovo-praktichnoi_konferencii.pdf</p> <p>п.14) 1. I етап Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності 242 Туризм за темою «розвиток міжнародного ринку гастрономічного туризму з використанням сучасних інформаційних та автоматизованих систем в умовах пандемії COVID-19» 2021-2022 н.р. Долгієр А.І. та Хрулькова К.А. п.19) З 2021р. – член асоціації «Українська ресторанна асоціація» (свідоцтво №210). З 01.09.2019 р. - по теперішній час завідувач кафедри туристичного бізнесу та гостинності в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара.</p>	
163024	Редько Вікторія Євгенівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки	<p>Диплом спеціаліста, Донецький інститут туристичного бізнесу, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 055118, виданий 14.10.2009, Атестат доцента 12ДЦ 041979, виданий 28.04.2015</p>	19	<p>ОК 2.25 Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі</p>	<p>Кваліфікація : Освіта: Диплом кандидата економічних наук ДК № 055118. Доцент кафедри менеджменту та туристичного бізнесу 12ДЦ № 041979 від 28 квітня 2015 р. Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної справи та фінансів , кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу за індивідуальною програмою за темою: "Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа» з 27.05.2024 по 28.06.2024 та з 02.09.2024 по 28.10.2024. Свідоцтво</p>

ПС 39568620/16-24 від 31.10.2024, загальним обсягом 180 годин/6 кредитів.

2. GlobalLogic Education, курс «ІТ-інструменти для викладачів» 07.2023. 0,6 кредити ЕКТС (18 годин). Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 13.11.2023 р., протокол № 4

3. Міністерство цифрової трансформації України, ГО «Прогресильні». Курс з підвищення кваліфікації, тема «Штучний інтелект та майбутнє освіти», 07.11.2023-23.11.2023, 1 кредит ЕКТС (30 годин) Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 18.12.2023 р., протокол № 6

4. Проєкт з розвитку співпраці бізнесу та освіти «UNI BiZ BRIDG від UDGEN: Адаптивність та гнучкість викладача» 29-31.08.2023; 0,3 кредити ЕКТС (8 годин), сертифікат № 538. Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 13.11.2023 р., протокол № 4

5. La Foundation pour la formation hoteliere, Odessa National University of Technology, тема «Маркетинг та івент-менеджмент в ресторанному бізнесі» (28.09.2023), 0,2 кредити ЕКТС (6 год.) Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 13.11.2023 р., протокол № 4.

6. La Foundation pour la formation hoteliere, Odessa National University of Technology, тема «Оцінювання персоналу на робочому місці: селфменеджмент та саморозвиток в HORECA і туризмі», (17.10.2023), 0,2 кредити ЕКТС (6 год.) Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 13.11.2023 р., протокол № 4.

7. La Foundation pour la formation hoteliere, Odessa National University of

Technology, тема «Управління персоналом і талантами в індустрії гостинності та туризмі» (18.10.2023), 0,2 кредити ЕКТС (6 год.)
Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 13.11.2023 р., протокол № 4.

8. R&D та співпраця з бізнесом», 09.10.2023-16.11.2023, 1 кредит ЕКТС (30 годин)
Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 18.12.2023 р., протокол № 6

9. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ;
Тренінг-курс «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», 02.03-17.03.2023 р., 2 кредити ЕКТС (60 годин), сертифікат № 89-400-T28/2023.

10. Міжнародне стажування в рамках проєкту Diglin.Net 2 - German-Ukrainian Digital Innovation Network 2 на тему «Цифрове майбутнє: Змішане навчання», 04.04.2023р.-31.05.2023 р., 6 кредитів ЕCTS (180 год.), сертифікат DN 202305173.
Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 05.06.2023 р., протокол № 12.

11. Basic Course SABRE GDS (including Pricing ana Ticketing (14.11-18.11. 2022 р.), 1 кредит ЕКТС (30 год), сертифікат UA1390/B-11/2022/.
Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 13.02.2023 р., протокол № 7.

Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 30.10.20р. протокол № 2.

12. «Reikartz Hotel Group». Тема «Level Up разом з Reikartz» (18-31 жовтня 2021 р.), 1 кредит ЕКТС (30 год.) сертифікат TQOJAG-CE000046.
Затверджено рішенням вченої ради

факультету економіки
10.01.2022 р.,
протокол № 6.
13. Агенція
регіонального
розвитку
Закарпатської області
в рамках проєкту
«Забезпечення
розвитку сталого
туризму в Українських
Карпатах». Тема
«Академія готельного
господарства» (17.11-
15.12.2021 р.), 1 кредит
ЄКТС (30 год.).
Затверджено
рішенням вченої ради
факультету економіки
10.01.2022 р.,
протокол № 6.
14. Навчально-
методичний центр
післядипломної освіти
та підвищення
кваліфікації ДНУ;
свідоцтво ПК №
02066747/000584,
програма «Сучасні
інформаційні
технології у
освітньому процесі
вищої школи» ,
02.10.2020 р., 2
кредити ЄКТС (60
год.)

Виконання п. 38
Ліцензійних умов:
1,3,4,8,9,10,12,14,19.
п.1) 1. Редько, В. Є., &
Сливенко, В. А. (2024).
Переваги
використання
технологій штучного
інтелекту в гостьовому
циклі обслуговування
в готелі. Проблеми
сучасних
трансформацій. Серія:
економіка та
управління, (15).
<https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-15-12-01>.
2. Сливенко В.А.,
Редько В.Є. аналіз
сучасних тенденцій
розвитку індустрії
гостинності та
туризму Німеччини.
Інфраструктура
ринку. № 80. 2024. С.
203-208. DOI:
<https://doi.org/10.32782/infrastructure80-35>.
3. Redko V., Boeva A.,
Spirova O. Prospects
for the development of
film tourism. Науковий
вісник Одеського
національного
технічного
університету. № 3-4
(316-317), 2024. С. 140-
148. DOI:
<https://doi.org/10.32680/2409-9260-2024-3-4-316-317-151-159>.
4. Редько В.Є. (2023).
Трансформація

базової інфраструктури готелів України в умовах європейської інтеграції. Економіка та суспільство, (58). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-58-91>.

5. Zinchenko O., Iakovenko V., Yakushev O., Redko V. Implementation of eco startups in the development of green territories. 36. наук. праць Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки. Вип. 71. Черкаси: ЧДТУ, 2023. С. 17-27. DOI 10.62660/ebcstu/4.2023.17.

6. Редько В.Є., Павленко А. А. Соціальна відповідальність туристичного бізнесу в Україні: особливості становлення та перспективи розвитку. Інфраструктура ринку. № 69. 2022. С. 108-112. DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastruct69-19>.

7. Редько В.Є. Застосування концепції кайдзен в готельному сервісі. Інфраструктура ринку. 2022. № 65. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/65-2022>.

8. Редько В.Є., Росошик Ю.С. Міжнародний досвід популяризації велосипедного туризму. Інфраструктура ринку. 2020. 50. С. 15-21. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastruct50-3>

9. Dzyad, O., Redko, V., Krasnikova, N., Mihaylenko, O., & Stasiuk, Y. On the issue of sustainable development of tourism in the Black Sea countries. Journal of Geology, Geography and Geoecology, 2020. 29(3). P. 471-482. DOI: <https://doi.org/https://doi.org/10.15421/112042>. (Web of Science Core Collection).

10. Кадош С. В., Редько В. Є. Теоретичні і практичні аспекти розвитку сільського туризму в

Дніпропетровській області. Ефективна економіка. 2021. № 1. DOI: 10.32702/2307-2105-2021.1.72.

п.3) 1. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика: монографія. Жиленко К., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ставицька А. Дніпро. 2023. 206 с. DOI: 10.15421/512305. С. 88-131.

2. Редько В.Є., Язіна В.А. Організація готельного господарства: навч. посіб. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Дніпро: УМСФ. 2023. 227 с.

3. Збірка кейсів «Європейські практики екологічної відповідальності та свідомого споживання» [Текст] / М-во освіти і науки України, Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара; О.А. Зінченко, Приварникова І.Ю., В.С. Яковенко, Редько В.Є., Пащенко О.В. Дніпро: 2023. - 172с. https://www.dnu.dp.ua/docs/Jean%20Monnet/Zbirka%20keisiv_DOC.pdf

п.4) 1. Редько В.Є. Методичні рекомендації для вивчення дисципліни «Організація готельної справи» (для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа) [Електронне видання]. Дніпро, ДНУ, 2024. 53 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=17099

2. Редько В.Є. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Туроперейтинг». Дніпро, 2024. 34 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16869.

3. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої

освіти за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. / укл. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О., Сливенко В.А., Ставицька А.В. Дніпро, 2024. 41 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868

4. Редько В.Є., Жиленко К.М., Самойленко А.О. Програма та методичні вказівки до проходження навчальної практики: технологічної для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: ДНУ, 2024. 38 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16555

5. Самойленко А.О., Жиленко К.М., Редько В.Є. Програма та методичні вказівки до проходження виробничої практики: виробничої для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Д.: Дніпро, 2024. 42 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16556

6. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики (для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування»). Дніпро, 2024. 49 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16557

7. Жиленко К.М., Редько В.Є., Сливенко В.А., Фалько Є.А. Методичні рекомендації до

виконання міждисциплінарного курсового проекту для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 242 Туризм. Електронний ресурс. 2023. 34 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&iid=15873

8. Редько В.Є. Організація туризму: туроперейтинг. Посібник з організації самостійної роботи здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 242 Туризм [текст]. / В.Є. Редько. Дніпро: РВВ ДНУ, 2021. 48 с.

9. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 242 Туризм.: метод. реком.: Електронний ресурс. Д. 2021. 33 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&iid=1488

10. Редько В.Є. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни «Сталий розвиток туризму» (для здобувачів вищої освіти спеціальності 242 Туризм за другим (магістерським) рівнем вищої освіти). Електронний ресурс. Д. 2020. 33 с. http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&iid=133362020. 33 с.

11. Методичні рекомендації до написання дипломних робіт за другим (магістерським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 242 Туризм. / Укл.: Редько В.Є., Самойленко А.О. Д.: РВВ ДНУ, 2020. 32 с. (2 д.а.). http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&iid=15603.

п.8) Рецензент наукових статей міжнародного наукового видання «Journal of Geology, Geography and Geocology», що

індексується у Web of Science 2021-2023 рр. (бланк рецензії є в наявності)

п.9) 1. Член експертної групи для проведення акредитаційної експертизи за спеціальністю 242 Туризм і рекреація ОП «Туризм» за другим рівнем вищої освіти у Черкаському національному університеті імені Б. Хмельницького (наказ НАЗЯВО № 744-Е від 23.09.2024 р.).

2. Член експертної групи для проведення акредитаційної експертизи за спеціальністю 242 Туризм ОП «Туризм» за другим рівнем вищої освіти в Черкаському державному технологічному університеті (наказ НАЗЯВО № 1336-Е від 20.10.2023 р.).

3. Член експертної групи для проведення акредитаційної експертизи за спеціальністю 242 Туризм ОП «Міжнародний туризм» за першим рівнем вищої освіти в Одеському національному технологічному університеті (наказ НАЗЯВО № 637-Е від 27.03.2023 р.).

4. Член експертної групи для проведення акредитаційної експертизи за спеціальністю 242 Туризм ОП «Міжнародний туризм» за першим рівнем вищої освіти у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (наказ НАЗЯВО № 252-Е від 13.02.2023 р.).

5. Член експертної групи для проведення акредитаційної експертизи за спеціальністю 242 Туризм ОП «Міжнародний туризм» за другим рівнем вищої освіти у Національному педагогічному університеті імені М.П. Драгоманова. (наказ НАЗЯВО № 1723-Е від 29.09.2021 р.).

6. Голова експертної комісії у складі

Акредитаційної комісії МОН ОП «Туризм» зі спеціальності 242 Туризм ОКР молодший спеціаліст в Київському державному коледжі туризму та готельного господарства (Наказ МОН України №24-л «Про проведення акредитаційної експертизи» від 24.01.2020 р.)

п.10) Освітній проєкт «The European Green Deal as a prospect of sustainable economic development» (EUGDProSED) за міжнародною програмою. ERASMUS+ (напрямок Жан Моне). Період проєкту 03.10.2022 – 03.10.2025. Грантова угода № 101085435 від 03.10.2022.

п.12) 1. Редько В.Є. Проблеми формування «зеленого» іміджу територій України в умовах переходу до сталого розвитку туризму. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей XI Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 16-17 травн., 2024 р. / М-во освіти і науки України; М-во культури та інформаційної політ. України; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв ; Київ. ун-т культури ; Ф-т готельно-ресторанного і турист. бізнесу. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2024. 647 с. С. 218-223. https://drive.google.com/drive/folders/19Q7Z_hGhJW6HRFfq8HFZLRlw-ktbPXt

2. Редько В.Є. Проблеми та перспективи «зеленого» інвестування в розвиток туризму. Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: Зб. наук. пр. Міжнародної науково-практичної конференції. Том 9. Мейнстрім розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. Дніпро (4-5 квітня 2024 р.), вид. Біла

K.O., 2024. С. 28-30.
<https://confcontact.com/2024-ekonomika-i-inedzhment/Zbirnyk-konferentsiyi-2024-Tom-9.pdf>

3. Редько В.Є., Криштоп С.С. Принципи та технології інтерпретації спадщини в туристсько-екскурсійній діяльності. Interdisciplinary research: scientific horizons and perspectives: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the VII International Scientific and Theoretical Conference, April 12, 2024. Vilnius, Republic of Lithuania: International Center of Scientific Research. P. 32-34. DOI 10.36074/scientia-12.04.2024.

4. Редько В.Є. Туризм як чинник впливу на формування іміджу України в контексті повоєнного відновлення. VI Міжнародна науково-практична конференція з економічних та гуманітарних питань: зб. тез доповідей, м. Дніпро, 14-15 березня 2024 р. Дніпро: ДВНЗ УДХТУ, 2024. Т.2. С. 128-129 URL: https://udhtu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/04/zbirnyk-tez-2024_tom-2_druk.pdf.

5. Редько В.Є. Керування цінністю туристичного бренду міста. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 537-541 URL: https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.

6. Синяговська А.О., Редько В.Є. Вектори розвитку туризму та гостинності у країнах Європи. Світові

досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 574-578. URL: https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.

7. Ракша А. Р., Редько В.Є. Механізми стимулювання праці персоналу в готельно-ресторанному бізнесі. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 1151-1155 URL: https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.

8. Медвінський М.О., Редько В.Є. Фактори впливу на туристичний імідж країн. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 413-417. URL: https://zp.edu.ua/uploads/dept_s&r/2023/conf/1.6/TtaGRG-2023.pdf.

9. Редько В.Є. Переваги зеленої інфраструктури туристичного простору міста. Туризм та креативні індустрії: сучасні виклики: зб. наук. праць II Міжнар. наук.-практ. конф., 28 квіт. 2023 р. Дніпро : Біла К. О., 2023. 212 с. URL:

							<p>http://surl.li/lcgir. п.14) 2024 р. керівництво студенткою, яка зайняла призове місце у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Туризм і рекреація», Тема «Інтерпретація спадщини як креативний підхід до розвитку туристсько-екскурсійної діяльності» Криштоп С. С., гр. ЕН-22-1. (диплом III ступеня). 2024 р. робота у складі журі II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Туризм і рекреація» в Хмельницькому національному університеті (наказ № 35-АГ від 05.06.2024 р.). З 2021 р. керівник студентського наукового гуртка «Travel Nation». Наказ №55 від 17.11.2022 р. п.19) Член Всеукраїнської громадської організації «Українська асоціація економістів-міжнародників», посвідчення № 436 від 28.11.2018 р</p>
103479	Сливенко Вячеслав Альбертович	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки	<p>Диплом молодшого спеціаліста, Харьковское высшее военное авиационное инженерное училище, рік закінчення: 1985, спеціальність: летательные аппараты и силовые установки, Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 061981, виданий 06.10.2010, Атестат доцента 12ДЦ</p>	18	ОК 2.4 Комунікаційні процеси в сфері гостинності	<p>Кваліфікація : Освіта: Канд. іст. наук, 07.00.01 – «Історія України», тема дисертації: «Державна політика у сфері боротьби з кримінальною злочинністю на Півдні України в 1921–1928 рр.». Диплом кандидата історичних наук зі спеціальності «Історія України» Серія ДК № 061981. Рішення Президії ВАК від 6.10.2010 р. (протокол № 85-06/6) Доцент кафедри менеджменту та туристичного бізнесу, Диплом доцента кафедри менеджменту та туризму серія 12ДЦ № 039056 від 26.06.2014 р. (протокол № 5/02-Д)</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної справи та фінансів , кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу</p>

039056,
виданий
25.06.2014

за індивідуальною програмою за темою: «Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа» з 27.05.2024 по 28.06.2024 та з 02.09.2024 по 28.10.2024. Свідоцтво ПС 39568620/18-24 від 31.10.2024, загальним обсягом 180 годин/6 кредитів.

2. Міжнародне стажування в рамках проекту Diglin.Net 2 - German-Ukrainian Digital Innovation Network 2 на тему «Цифрове майбутнє: Змішане навчання», 04.04.2023р.- 31.05.2023 р., 6 кредитів ECTS (180 год.), сертифікат № DN 202305197. Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 05.06.2023 р., протокол № 12.

3. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ, тренінг-курс «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», 02.03-17.03.2023 р., 2 кредити ECTS (60 годин), сертифікат № 89-400-T29/2023.

4. Університет митної справи та фінансів, кафедра міжнародних економічних відносин, регіональних студій та туризму, наказ № 212-к від 23.03.2019, довідка № 21/186 від 07.07.2020 р. тема «Особливості формування та реалізації освітньо-професійної програми зі спеціальності 242 «Туризм» та поєднання теоретичного матеріалу з практичною спрямованістю при викладанні дисциплін для студентів спеціальності 242 «Туризм», 07.07.2020 р., 6 кредитів ECTS (180 год). Затверджено рішенням вченої ради факультету економіки 30.10.20р. протокол № 2.

5. Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення

кваліфікації ДНУ;
свідоцтво ПК №
02066747/000585,
програма «Сучасні
інформаційні
технології у
освітньому процесі
вищої школи» ,
02.10.2020 р., 2
кредити ЄКТС (60
год.)

Виконання п.38
Ліцензійних умов: 1,2,
4,10,11,12,14,19
п.1) 1. Редько, В. Є., &
Сливенко, В. А. (2024).

Переваги
використання
технологій штучного
інтелекту в гостьовому
циклі обслуговування
в готелі. Проблеми
сучасних
трансформацій. Серія:
економіка та
управління, (15).
<https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-15-12-01>.

2. Сливенко В.А.,
Редько В.Є. Аналіз
сучасних тенденцій
розвитку індустрії
гостинності та
туризму Німеччини.
Інфраструктура
ринку. № 80. 2024. С.
203-208. DOI:
<https://doi.org/10.32782/infrastructure80-35>.

3. Сливенко В.А.
Стратегічні вектори та
сучасні тенденції
розвитку
туристичного бізнесу
Німеччини у
посткризовий
період.Ефективна
економіка. № 6. –
2023.

DOI:<https://doi.org/10.32702/2307-2105.2023.6.26>

4. Slyvenko V.,
Slyvenko O. Economic
security of tourism in
Germany: models for
overcoming the crisis //
European Journal of
Management Issues Vol
28 No 3 (2020). p. 110-
120, DOI

<https://doi.org/10.15421/192011>, <https://mi-dnu.dp.ua/index.php/MI>

/article/view/278/244

5. Slyvenko V.,
Stepanova A., Puras T.
Gastronomic tourism
development trends in
the Baltic countries in
the context of
integration processes //
(іноземне фахове
видання)

[Електронний ресурс]
// Modern engineering
and innovative
technologies. Karlsruhe,

Germany № 13, 2020.[https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit12-06/meit12-06\(1,0 д.а.\)](https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit12-06/meit12-06(1,0 д.а.)).

6. Levkovich E. Slyvenko V., Innovative vectors of development of tourist enterprises of Ukraine Aktuelle Tendenzen in den modernen wissenschaftlichen Forschung. Stuttgart (DEU), Deutschland. DOI:

10.36074/05.06.2020.v1.20

<https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/logos/article/view/3262>

п.2) 1. Інтеграційний підхід до формування систем безпеки готельних комплексів. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика:

монографія. Автори: Жиленко К., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ставицька А. – Дніпро. 2023. – 206 с. (2,3 др. арк.)

http://lib.dnu.dp.ua/rep/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf

2. Сливенко В.А., Редько В.Є. Державно-приватне партнерство в туризмі: Розділ моно-графії Теорія та практика управління суб'єктами підприємництва: колект. моногр. / за заг. ред. Т. В. Гринько. – Дніпро: Видавець Біла К. О., 2020. – 440 с.

п.4) 1. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. / укл. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О., Сливенко В.А., Ставицька А.В. Дніпро, 2024. 41 с. URL:

http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868

2. Жиленко К.М., Редько В.Є., Сливенко В.А., Фалько Є.А. Методичні рекомендації до

виконання міждисциплінарного курсового проекту для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 242 Туризм. Електронний ресурс. 2023. 34 http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=15873

3. Методичні рекомендації до проходження виробничої практики з готельного та туристичного бізнесу (для здобувачів вищої освіти спеціальності 242 Туризм галузі знань 24 «Сфера обслуговування») / укл.: Жиленко К.М., Сливенко В.А., Гапоненко С.О., Дніпро, 2021. 36 с.

п.10) Участь у квітні 2021 р. в міжнародному освітньому проєкті з Cesine Business School (м. Сантандер, Іспанія) Програми Європейського Союзу в галузі освіти, підготовки, молоді та спорту «Erasmus+». Брав участь в організації вебінарів. (<http://erasmusplus.org.ua/>) <http://www.dnu.dp.ua/news/4127>.

п.11) Наукове консультування з питань забезпечення санаторно-курортним оздоровленням ветеранів Збройних Сил України (Самарський РТЦК та СП).

Підстава: Договір про співпрацю між ДНУ та Самарським РТЦК та СП, Довідка про наукове консультування від 2019 р. (продовжено)

п.12) 1. Сливенко В. А, Бондаренко Л. А. Перспективи розвитку віртуального туризму у світі // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного

туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 43-46. ISBN 978-617-645-514-1.
<https://confcontact.com/node/764>

2. Сливенко В. А., Дрижак О. А. Потенціал розвитку екстремальних видів туризму в Європі // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 46-48. ISBN 978-617-645-514-1.
<https://confcontact.com/node/764>

3. Сливенко В. А., Клочко М. В. Вплив соціальних мереж на розвиток міжнародного туристичного бізнесу // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 48-51. ISBN 978-617-645-514-1.
<https://confcontact.com/node/764>

4. Сливенко В. А., Лубянський О. О. Екологічні проблеми розвитку туризму в Італії // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії.

– 2024. – С. 51-53.
ISBN 978-617-645-514-1.
<https://confcontact.com/node/764>

5. Сливенко В. А., Мальчева А. К. Стратегічні вектори розвитку туризму у Франції // Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р. : у 9 т. – Дніпро: Видавець Біла К. О., Т. 9 : Мейнстрим розвитку міжнародного туризму та драйвери конкурентоспроможності HoReCa індустрії. – 2024. – С. 53-56.
ISBN 978-617-645-514-1.
<https://confcontact.com/node/764>

6. Сливенко В. А. Проблеми розвитку вітчизняних підприємств сфери гостинності в кризових умовах // Економіка і менеджмент 2023: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 6–7 квіт. 2023 р. : у 6 т. – Дніпро : Видавець Біла К. О., 2023. ISBN 978-617-645-498-4.
<https://confcontact.com/node/736>

7. Сливенко В. А., Мартинова Т. Є. Вдосконалення діяльності підприємства шляхом реструктуризації// Економіка і менеджмент 2023: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку : зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 6–7 квіт. 2023 р. : у 6 т. – Дніпро : Видавець Біла К. О., 2023. ISBN 978-617-645-498-4.
<https://confcontact.com/node/736>

8. Сливенко В. А., Копаниця Д. В. Проблеми інноваційного розвитку підприємств готельного бізнесу// Економіка і менеджмент 2023: перспективи інтеграції та інноваційного

розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 6–7 квіт.
2023 р. : у 6 т. –
Дніпро : Видавець
Біла К. О., 2023. ISBN
978-617-645-498-
4.<https://confcontact.com/node/736>
9. Сливенко В. А.,
Смишляєв Д. В. Вплив
інновацій на розвиток
підприємств індустрії
гостинності//
Економіка і
менеджмент 2023:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 6–7 квіт.
2023 р. : у 6 т. –
Дніпро : Видавець
Біла К. О., 2023. ISBN
978-617-645-498-
4.<https://confcontact.com/node/736>
10. Сливенко В. А.,
Синиця В. В. Напрями
підвищення
продуктивності праці
на вітчизняних
підприємствах//
Економіка і
менеджмент 2023:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку : зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 6–7 квіт.
2023 р. : у 6 т. –
Дніпро : Видавець
Біла К. О., 2023. ISBN
978-617-645-498-
4.<https://confcontact.com/node/736>
п.14) 1. 2021 р. – I
місце у I турі і
Почесний сертифікат
учасника II туру
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт з
галузей знань і
спеціальностей у
2020/2021 навчальному
році за напрямом:
«Готельно-ресторанна
справа» на тему:
«Інновації як
інструмент
покращення іміджу
готельних
комплексів»
(Галицький Д.С. гр.
ЕТ-19у-1).
2. 2020 р. – III місце у
I турі Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт з
галузей знань і
спеціальностей у
2019/2020
навчальному році за
напрямом: «Актуальні
питання
співробітництва з
Європейським
Союзом» на тему

							«Особливості використання інтернет-маркетингу на туристичних підприємствах» (Островський Д.В. гр. ВТ-16-1). п.19) Член професійного об'єднання за спеціальністю – «Асоціація індустрії гостинності України» НР1253581667 від 19.01.2019 р.
435961	Ставицька Алла Василівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський національний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом магістра, Дніпропетровський національний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 050103 Міжнародні економічні відносини, Диплом кандидата наук ДК 053115, виданий 20.06.2019	19	ОК 2.21 Інформаційне та документальне забезпечення в готелях та ресторанах	Кваліфікація: Освіта: Кандидат економічних наук, 08.00.02 – світове господарство і міжнародні економічні відносини, «Розвиток світового ринку інформаційних технологій в умовах глобалізації», ДК№053115, 20.06.2019 р., Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна, МОНУ. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара, 2004 р., спеціальність «Міжнародні економічні відносини», кваліфікація магістр; Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара, 2007 р., спеціальність «Правознавство», кваліфікація юрист. Підвищення кваліфікації: 1. Університет митної справи та фінансів, кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу за індивідуальною програмою за темою: «Міжнародний туризм та готельно-ресторанна справа» з 27.05.2024 по 28.06.2024 та з 02.09.2024 по 28.10.2024. Свідоцтво ПС 39568620/19-24 від 31.10.2024, загальним обсягом 180 годин/6 кредитів. 2. НМЦПОПК ДНУ ім. О. Гончара, тренінг-курс «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», тренінг, Сертифікат №89-400-Т32/2023 від 17.03.23 р. виданий ДНУ ім. О.

Гончара, 2023 р., тема «Професійна діяльність у вищій школі: методи, мистецтво, майстерність», 2 кредити.
3. НМЦПОПК Дну ім. О. Гончара, тренінг-курс «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи» тренінг, Сертифікат №89-400-Т426/2022 від 03.11.22р. виданий ДНУ ім. О. Гончара, 2022 р., тема «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи», 2 кредити.

Виконання п.38 Ліцензійних умов: 1,3,4,5,7,12,19,20.
п.1) 1. Жиленко К.М., Яровенко Т.С., Самойленко А.О., Ставицька А.В. Основні аспекти сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму. Економіка. Фінанси. Право. 2024. № 5. С. 64-68. DOI: <https://doi.org/10.37634/efr.2024.5.12>
2. Жиленко К.М., Самойленко А.О., Ставицька А.В. Інновації та практики в менеджменті сфери гостинності. Вчені записки. 2024. № 36 (3). С.59-69. DOI: [10.33111/vz_kneu.36.24.03.06.040.046](https://doi.org/10.33111/vz_kneu.36.24.03.06.040.046).
3. Ставицька А.В., Коваленко А.Е. Можливості реалізації експортного потенціалу України на світовому ринку. Галицький економічний вісник. 2023. №1(80). (IndexCopernicus)
4. Ставицька А., Попович К., Септа М. Актуальні аспекти міграційної політики України. Галицький економічний вісник. 2023. №1(80). (IndexCopernicus)
5. Ставицька А.В., Перетяцько А.І. Функціонування транснаціональних компаній в Україні та світі. Інфраструктура ринку. 2020. Вип. 48. С. 48-53. <https://doi.org/10.32843/infrastructure48-9> (IndexCopernicus)

п.3) Організація та мейнстрими IT у сфері обслуговування. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика: монографія. Автори: Жиленко К., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ставицька А. – Дніпро. 2023. – 206 с. С. 49-87. (2,3 др.арк.) http://lib.dnu.dp.ua/re/p/ekon/knygy/nazva/Mizhnarod_turyzm_ta_gostynnist_teoriya_ta_praktyka.pdf

п.4) 1. Методичні рекомендації до написання кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. / укл. Жиленко К.М., Редько В.Є., Самойленко А.О., Сливенко В.А., Ставицька А.В. Дніпро, 2024. 41 с. URL: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_material&id=16868

2. Ставицька А.В. Методичні вказівки для самостійної роботи з дисципліни «Міжнародні валютно-кредитні відносини» для студентів спеціальності 292 Міжнародні економічні відносини (освітня програма: міжнародні економічні відносини) першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2021. 24 с.

3. Ставицька А.В. Методичні рекомендації з проходження переддипломної практики для студентів спеціальності 292 Міжнародні економічні відносини (освітня програма: міжнародні економічні відносини) першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання. Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2020. 24 с.

п.5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня:
Кандидат економічних наук, 08.00.02 – світове господарство і міжнародні економічні відносини, «Розвиток світового ринку інформаційних технологій в умовах глобалізації», ДКН^о053115, 20.06.2019 р., Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна, МОНУ.

п.7) Офіційний опонент роботи Дідух Тетяни Миколаївни на тему «Розвиток глобального аутсорсингу в ІТ-бізнесі», поданої на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.02 – Світове господарство і міжнародні економічні відносини в спеціалізованій вченій раді Д. 26.006.02 у ДВНЗ «Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана» (захист відбувся 20.04.2021 р.)

п.12) 1. Ставицька А.В. Особливості організації гостинності в умовах кризових явищ. Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р.: Дніпро: Видавець Біла К. О., 2024. ISBN 978-617-645-514-1. <https://confcontact.com/node/764>

2. Ставицька А.В., Боева А. Модний туризм: мейнстрими розвитку в Україні та світі. Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р.: Дніпро: Видавець Біла К. О., 2024. ISBN 978-617-645-514-1. <https://confcontact.com/node/764>

3. Ставицька А.В., Шевченко Є.В. Волонтерська діяльність ресторанів під час воєнного стану (на прикладі ресторану «Чумацький шлях»). Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р.: Дніпро: Видавець Біла К. О., 2024. ISBN 978-617-645-514-1. <https://confcontact.com/node/764>

4. Ставицька А.В., Шонія Ш.Г. Удосконалення організації ресторанного бізнесу на засадах управлінського маркетингу. Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р.: Дніпро: Видавець Біла К. О., 2024. ISBN 978-617-645-514-1. <https://confcontact.com/node/764>

5. Ставицька А.В., Орел Н.Б. Розвиток інноваційних технологій ресторанного бізнесу в Україні. Економіка і менеджмент 2024: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 4–5 квіт. 2024 р.: Дніпро: Видавець Біла К. О., 2024. ISBN 978-617-645-514-1. <https://confcontact.com/node/764>

6. Stavyt'ska A., Pyukhina V. ProspectsofDevelopmentofExport-ImportActivityofUkraineintheGlobalEconomicSpace. Матеріали Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Економіка і менеджмент 2021: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку»: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф.,

8–9 квіт. 2021 р.: у 9 т.
https://www.confcontact.com/eim2021/7_Stavytska.pdf
7. Stavytska A.,
Kovalenko A.
The Impact of international
Labor Migration on the
World Economy.
Матеріали
Міжнародної науково-
практичної Інтернет-
конференції
«Економіка і
менеджмент 2021:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку»: зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. інтернет-конф.,
8–9 квіт. 2021 р.: у 9 т.
https://www.confcontact.com/eim2021/7_Stavytska_Kovalenko.pdf
8. Stavytska A., Septa
M.
Prospects for the Expansion
of Globalization Processes
in International Economic
Relations.
Матеріали
Міжнародної науково-
практичної Інтернет-
конференції
«Економіка і
менеджмент 2021:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку»: зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. інтернет-конф.,
8–9 квіт. 2021 р.: у 9 т.
https://www.confcontact.com/eim2021/7_Stavytska_Septa.pdf
9. Ставицька А.В.,
Скомороха К.М.
Наслідки
трансформації ринків
праці розвинених
країн в умовах
четвертої промислової
революції. Економіка і
менеджмент 2020:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку: зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 2–3 квіт.
2020 р.: у 7 т. Т.7.
Дніпро: Видавець Біла
К. О., 2020, с. 118-119.
10. Ставицька А.В.,
Бойко І. Забезпечення
сталого розвитку
країн світу в умовах
глобалізації.
Економіка і
менеджмент 2020:
перспективи
інтеграції та
інноваційного
розвитку: зб. наук.
праць Міжнар. наук.-
практ. конф., 2–3 квіт.
2020 р.: у 7 т. Т.7.
Дніпро: Видавець Біла
К. О., 2020, с. 3-5.

						<p>п.19) член ВГО «Українська асоціація економістів-міжнародників» http://www.ugouaem.com/about/members.html (номер у списку членів 684) з 2018 р. по теперішній час.</p> <p>п.20) здійснення супроводу міжнародних контрактів, представництво інтересів підприємств, установ, організацій, фізичних осіб на підставі свідчення про право на зайняття адвокатською діяльністю від 14.01.2014 р. № 2777 до тепер</p>
--	--	--	--	--	--	---

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<p><i>РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</i></p>	☒	<p>ОК 2.30 Івент-технології та індустрія MICE</p>	<p>Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).</p>	<p>Опитування-бесіда за темами практичних робіт, контрольна модульна робота (виступ-презентація за темою дослідження), екзамен.</p>
		<p>ОК 2.9 Дизайн та стилістика візуальних комунікацій готелів та ресторанів</p>	<p>Методи актуалізації художньо-естетичних знань з дизайн-проекткування, естетизації природного і предметного середовища, самоорганізації естетичної культури студентів (самовідчуття, самоусвідомлення, самореалізація) у створенні дизайн-проектів; самостійний аналіз і спостереження здобувачів (відбір та узагальнення результатів), створення ситуації новизни (творчого пошуку) ідеї проекту, використання життєвого досвіду.</p>	<p>Конструювання та моделювання макетної продукції з використанням площинних зображень та об'ємних форм; створення дизайн-проектів, створення рекламно-інформаційного блоку у підготовці проведення заходу або локального підприємства (організації); виконання завдання композиційно-графічними засобами; залік.</p>
		<p>ОК 2.26 Безпека та запобігання злочинності в закладах гостинності</p>	<p>Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання</p>	<p>Усні опитування, виконання завдань з самостійної роботи (презентації, дискусія), екзамен.</p>

			(опрацювання рекомендованої літератури).	
		ОК 2.23 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Контрольне тестування за темами, практичні завдання, самостійні завдання, контрольна модульна робота, екзамен.
		ОК 1.3 Безпека життєдіяльності та цивільний захист	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); контекстне навчання (виконання самостійного наукового дослідження); інтелектуальна діяльність здобувача, спрямована на вирішення конкретного завдання; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи).	Контрольна робота, усні опитування на практичних заняттях, підготовка презентації та доповідь, залік.
		ОК 2.28 Кадрова політика в готелях та ресторанах	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Усні опитування, виконання завдань з самостійної роботи (презентації, дискусія), екзамен.
<i>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	☒	ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм.	Захист кваліфікаційної роботи.
		ОК 2.35 Атестаційний екзамен	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні (мозковий штурм).	Питання на обрання вірної відповіді, атестаційний екзамен.
		ОК 2.34 Виробнича практика: переддипломна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
		ОК 2.18 Курсова робота з дисципліни «Бізнес-проєкти у сфері гостинності»	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсової роботи, диф. залік.

		ОК 2.24 Розрахункові операції в готельному та ресторанному бізнесі	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Участь в дискусії, підготовка презентації-виступу, контрольна модульна робота екзамен.
		ОК 2.21 Інформаційне та документальне забезпечення в готелях та ресторанах	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні опитування, доповіді з презентаціями, контрольна модульна робота (індивідуальне завдання), екзамен.
		ОК 2.17 Бізнес-проекти у сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усне опитування, тестування, самостійні завдання, виступ з презентацією, бізнес-проект, залік; екзамен.
		ОК 2.16 Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах	Словесні (лекція, розповідь, пояснення, бесіда, дискусія); наочні; практичні.	Експрес-контроль знань на лекційних заняттях, усні виступи, доповіді з презентаціями, контрольне тестування, екзамен.
		ОК 2.14 Економіка та ціноутворення на підприємствах сфери гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Тестові опитування, виступ з презентацією, екзамен.
		ОК 2.29 Санаторно-курортна діяльність	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Участь в дискусії, підготовка презентації-виступу, контрольна модульна робота, екзамен.
		ОК 2.2 Мікроекономіка та макроекономіка	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного наукового дослідження; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Експрес-опитування на лекційних заняттях, відповіді на семінарських заняттях, контрольне тестування за темами, доповіді, есе, диф. залік.
РН 16. Виконувати самостійно завдання,	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК 2.9 Дизайн та стилістика візуальних комунікацій готелів та	Методи актуалізації художньо-естетичних знань з дизайн-проекування,	Конструювання та моделювання макетної продукції з використанням

розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ресторанів	естетизації природного і предметного середовища, самоорганізації естетичної культури студентів (самовідчуття, самоусвідомлення, самореалізація) у створенні дизайн-проектів; самостійний аналіз і спостереження здобувачів (відбір та узагальнення результатів), створення ситуації новизни (творчого пошуку) ідеї проекту, використання життєвого досвіду.	площинних зображень та об'ємних форм; створення дизайн-проектів, створення рекламно-інформаційного блоку у підготовці проведення заходу або локального підприємства (організації); виконання завдання композиційно-графічними засобами; залік.
ОК 2.8 Організація готельного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні опитування, дискусія, доповіді, контрольно-модульна робота, екзамен.
ОК 2.7 Основи виробництва харчової продукції	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного творчого завдання; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Тестові завдання, виконання та захист практичної роботи, творче завдання з презентацією, екзамен.
ОК 2.11 Організація ресторанного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні доповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен.
ОК 2.15 Міждисциплінарний курсовий проєкт	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсового проєкту, диф. залік.
ОК 2.23 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Контрольне тестування за темами, практичні завдання, самостійні завдання, контрольна модульна робота, екзамен.
ОК 2.17 Бізнес-проєкти у сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних	Усне опитування, тестування, самостійні завдання, виступ з презентацією, бізнес-проєкт, залік; екзамен.

	робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	
ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм.	Захист кваліфікаційної роботи.
ОК 2.35 Атестаційний екзамен	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні (мозковий штурм).	Питання на обрання вірної відповіді, атестаційний екзамен.
ОК 2.16 Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах	Словесні (лекція, розповідь, пояснення, бесіда, дискусія); наочні; практичні.	Експрес-контроль знань на лекційних заняттях, усні виступи, доповіді з презентаціями, контрольне тестування, екзамен.
ОК 2.34 Виробнича практика: переддипломна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
ОК 2.32 Навчальна практика: технологічна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
ОК 2.31 Навчальна практика: ознайомлювальна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
ОК 2.30 Івент-технології та індустрія MICE	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Опитування-бесіда за темами практичних робіт, контрольна модульна робота (виступ-презентація за темою дослідження), екзамен.
ОК 2.29 Санаторно-курортна діяльність	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання	Участь в дискусії, підготовка презентації-виступу, контрольна модульна робота, екзамен.

			(опрацювання рекомендованої літератури).	
		ОК 2.18 Курсова робота з дисципліни «Бізнес-проекти у сфері гостинності»	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсової роботи, диф. залік.
		ОК 2.33 Виробнича практика: виробнича	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (довідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.	☒	ОК 2.16 Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах	Словесні (лекція, розповідь, пояснення, бесіда, дискусія); наочні; практичні.	Експрес-контроль знань на лекційних заняттях, усні виступи, доповіді з презентаціями, контрольне тестування, екзамен.
		ОК 2.9 Дизайн та стилістика візуальних комунікацій готелів та ресторанів	Методи актуалізації художньо-естетичних знань з дизайн-проекування, естетизації природного і предметного середовища, самоорганізації естетичної культури студентів (самовідчуття, самоусвідомлення, самореалізація) у створенні дизайн-проектів; самостійний аналіз і спостереження здобувачів (відбір та узагальнення результатів), створення ситуації новизни (творчого пошуку) ідеї проєкту, використання життєвого досвіду.	Конструювання та моделювання макетної продукції з використанням площинних зображень та об'ємних форм; створення дизайн-проектів, створення рекламно-інформаційного блоку у підготовці проведення заходу або локального підприємства (організації); виконання завдання композиційно-графічними засобами; залік.
		ОК 2.4 Комунікаційні процеси в сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного наукового дослідження; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Експрес-контроль знань на практичних заняттях, виконання самостійного завдання, контрольна модульна робота, екзамен.
		ОК 1.8 Інформаційні системи та комунікаційні технології в сфері обслуговування	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (ілюстрація, демонстрація); інтерактивні (мозковий штурм, кейс).	Експрес-контроль знань, відповіді на теоретичні питання, виконання практичного завдання, диф. залік
		ОК 2.27 Конференц-сервіс та каворкінг	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань);	Опитування-бесіда за темами практичних робіт, контрольна модульна робота, екзамен.

			самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	
		ОК 2.29 Санаторно-курортна діяльність	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Участь в дискусії, підготовка презентації-виступу, контрольна модульна робота, екзамен.
		ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм.	Захист кваліфікаційної роботи.
<p><i>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК 2.9 Дизайн та стилістика візуальних комунікацій готелів та ресторанів	Методи актуалізації художньо-естетичних знань з дизайн-проектування, естетизації природного і предметного середовища, самоорганізації естетичної культури студентів (самовідчуття, самоусвідомлення, самореалізація) у створенні дизайн-проектів; самостійний аналіз і спостереження здобувачів (відбір та узагальнення результатів), створення ситуації новизни (творчого пошуку) ідеї проекту, використання життєвого досвіду.	Конструювання та моделювання макетної продукції з використанням площинних зображень та об'ємних форм; створення дизайн-проектів, створення рекламно-інформаційного блоку у підготовці проведення заходу або локального підприємства (організації); виконання завдання композиційно-графічними засобами; залік.
		ОК 1.5 Українська мова (за професійним спрямуванням)	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (ілюстрація, демонстрація); інтерактивні (кейс).	Контрольне тестування за темами, виступи на практичних заняттях, оцінювання рівня виконання завдань з самостійного доопрацювання теми (конспект з навчальної літератури), диф. залік.
		ОК 2.8 Організація готельного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні опитування, дискусія, доповіді, контрольномодульна робота, екзамен.
		ОК 2.11 Організація ресторанного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні доповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен.
		ОК 2.15 Міждисциплінарний курсовий проєкт	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз	Захист курсового проєкту, диф. залік.

	літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	
ОК 2.16 Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах	Словесні (лекція, розповідь, пояснення, бесіда, дискусія); наочні; практичні.	Експрес-контроль знань на лекційних заняттях, усні виступи, доповіді з презентаціями, контрольне тестування, екзамен.
ОК 2.17 Бізнес-проєкти у сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усне опитування, тестування, самостійні завдання, виступ з презентацією, бізнес-проєкт, залік; екзамен.
ОК 2.18 Курсова робота з дисципліни «Бізнес-проєкти у сфері гостинності»	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсової роботи, диф. залік.
ОК 2.31 Навчальна практика: ознайомлювальна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
ОК 2.32 Навчальна практика: технологічна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
ОК 2.33 Виробнича практика: виробнича	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
ОК 2.34 Виробнича практика: переддипломна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс,	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.

			навчальний проєкт.	
		ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм.	Захист кваліфікаційної роботи.
<i>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</i>	☒	ОК 1.2 Історія та культура України	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд).	Опитування, виступи на практичних заняттях, тестування, контрольна робота, залік.
		ОК 1.4 Філософія	Інформаційні, наочні (ілюстративні) та проблемні методи навчання (дискусійне обговорення проблемних питань), проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод вільних асоціацій, метод обговорення тематичних зображень, метод «переваги та недоліки», метод «робота в мережі», ділові ігри, екскурсійні заняття.	Семінарські роботи, екзамен.
		ОК 1.7 Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного наукового дослідження; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Опитування, бесіда, виступ-презентація, виконання письмового завдання, залік.
		ОК 2.30 Івент-технології та індустрія MICE	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Опитування-бесіда за темами практичних робіт, контрольна модульна робота (виступ-презентація за темою дослідження), екзамен.
		ОК 2.33 Виробнича практика: виробнича	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
		ОК 2.34 Виробнича практика: переддипломна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
<i>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю,</i>	☒	ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-	Захист кваліфікаційної роботи.

<p>зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>		повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм.	
	ОК 2.34 Виробнича практика: переддипломна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
	ОК 2.33 Виробнича практика: виробнича	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
	ОК 2.31 Навчальна практика: ознайомлювальна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
	ОК 2.30 Івент-технології та індустрія MICE	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Опитування-бесіда за темами практичних робіт, контрольна модульна робота (виступ-презентація за темою дослідження), екзамен.
	ОК 2.29 Санаторно-курортна діяльність	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Участь в дискусії, підготовка презентації-виступу, контрольна модульна робота, екзамен.
	ОК 2.22 Тренінг курс «Тренди готельно-ресторанного бізнесу»	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Участь у дискусії, доповідь з презентацією, контрольна модульна робота, залік.
	ОК 2.6 Культура поведінки та професійна етика в сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання індивідуального завдання; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Опитування на практичних заняттях (доповіді), виконання індивідуального завдання, екзамен.

		ОК 2.2 Мікроекономіка та макроекономіка	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного наукового дослідження; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Експрес-опитування на лекційних заняттях, відповіді на семінарських заняттях, контрольне тестування за темами, доповіді, есе, диф. залік.
		ОК 1.7 Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного наукового дослідження; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Опитування, бесіда, виступ-презентація, виконання письмового завдання, залік.
		ОК 2.32 Навчальна практика: технологічна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні справи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
		ОК 1.4 Філософія	Інформаційні, наочні (ілюстративні) та проблемні методи навчання (дискусійне обговорення проблемних питань), проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод вільних асоціацій, метод обговорення тематичних зображень, метод «переваги та недоліки», метод «робота в мережі», ділові ігри, екскурсійні заняття.	Семінарські роботи, екзамен.
		ОК 1.2 Історія та культура України	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні справи, есе, аналітичний огляд).	Опитування, виступи на практичних заняттях, тестування, контрольна робота, залік
<i>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i>	☒	ОК 2.5 Товарознавство продовольчих та непродовольчих товарів	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного творчого завдання; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Контрольна модульна робота, тестові завдання, виконання та захист практичних робіт, творче завдання з презентацією, екзамен.
		ОК 2.7 Основи виробництва харчової продукції	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного творчого завдання; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне	Тестові завдання, виконання та захист практичної роботи, творче завдання з презентацією, екзамен.

			опрацювання літератури	
		ОК 2.12 Мікробіологія, гігієна та санітарія	Словесні (лекції, дискусії, співбесіди); практичні методи; наочні методи (ілюстрації, презентації); аналітичні, самонавчання.	Виконання практичної роботи, самостійного завдання, доповіді, екзамен.
		ОК 2.19 Міжнародні стандарти якості у сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Опитування на практичних заняттях, презентація з доповіддю, екзамен.
<p><i>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК 1.1 Фізична культура	Практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд).	Контрольне тестування за темами (відповідність нормативам), оцінка рухової активності, оцінювання рівня виконання завдань для самостійної роботи, участь в позанавчальних культурно-спортивних заходах (науково-практичних конференціях, змаганнях, конкурсах), залік.
		ОК 1.3 Безпека життєдіяльності та цивільний захист	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); контекстне навчання (виконання самостійного наукового дослідження); інтелектуальна діяльність здобувача, спрямована на вирішення конкретного завдання; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи).	Контрольна робота, усні опитування на практичних заняттях, підготовка презентації та доповідь, залік.
		ОК 2.3 HoReCa - індустрія	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (презентація); інтерактивні (мозковий штурм, кейс-стаді).	Опитування на практичних заняттях, виконання індивідуальних завдань, контрольна модульна робота, екзамен.
		ОК 2.16 Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах	Словесні (лекція, розповідь, пояснення, бесіда, дискусія); наочні; практичні.	Експрес-контроль знань на лекційних заняттях, усні виступи, доповіді з презентаціями, контрольне тестування, екзамен.
		ОК 2.30 Івент-технології та індустрія MICE	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Опитування-бесіда за темами практичних робіт, контрольна модульна робота (виступ-презентація за темою дослідження), екзамен.
		ОК 2.31 Навчальна практика: ознайомлювальна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.

			(практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	
		ОК 2.32 Навчальна практика: технологічна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
		ОК 2.33 Виробнича практика: виробнича	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
		ОК 2.34 Виробнича практика: переддипломна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
		ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм.	Захист кваліфікаційної роботи.
<i>РН 23. Застосовувати івент-технології та навички організації проведення MICE заходів в закладах готельно-ресторанного бізнесу.</i>	<input type="checkbox"/>	ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм.	Захист кваліфікаційної роботи.
		ОК 2.35 Атестаційний екзамен	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні (мозковий штурм).	Питання на обрання вірної відповіді, атестаційний екзамен.
		ОК 2.30 Івент-технології та індустрія MICE	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Опитування-бесіда за темами практичних робіт, контрольна модульна робота (виступ-презентація за темою дослідження), екзамен.
		ОК 2.27 Конференц-сервіс та каворкінг	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань);	Опитування-бесіда за темами практичних робіт, контрольна модульна робота, екзамен.

	самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	
ОК 2.25 Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Усні опитування, виконання завдань з самостійної роботи (презентації, дискусія, творчі завдання), контрольна модульна робота, екзамен.
ОК 2.22 Тренінг курс «Тренди готельно-ресторанного бізнесу»	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Участь у дискусії, доповідь з презентацією, контрольна модульна робота, залік.
ОК 2.18 Курсова робота з дисципліни «Бізнес-проекти у сфері гостинності»	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсової роботи, диф. залік.
ОК 2.15 Міждисциплінарний курсовий проєкт	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсового проєкту, диф. залік.
ОК 2.11 Організація ресторанного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні доповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен.
ОК 2.10 Організація обслуговування в закладах гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні відповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен.
ОК 2.9 Дизайн та стилістика візуальних комунікацій готелів та ресторанів	Методи актуалізації художньо-естетичних знань з дизайн-проекування, естетизації природного і	Конструювання та моделювання макетної продукції з використанням площинних зображень та

			предметного середовища, самоорганізації естетичної культури студентів (самовідчуття, самоусвідомлення, самореалізація) у створенні дизайн-проектів; самостійний аналіз і спостереження здобувачів (відбір та узагальнення результатів), створення ситуації новизни (творчого пошуку) ідеї проекту, використання життєвого досвіду.	об'ємних форм; створення дизайн-проектів, створення рекламно-інформаційного блоку у підготовці проведення заходу або локального підприємства (організації); виконання завдання композиційно-графічними засобами; залік.
		ОК 2.8 Організація готельного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні опитування, дискусія, доповіді, контрольна-модульна робота, екзамен.
		ОК 2.3 HoReCa - індустрія	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (презентація); інтерактивні (мозковий штурм, кейс-стаді).	Опитування на практичних заняттях, виконання індивідуальних завдань, контрольна модульна робота, екзамен.
		ОК 2.17 Бізнес-проекти у сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усне опитування, тестування, самостійні завдання, виступ з презентацією, бізнес-проект, залік; екзамен.
<i>РН 24. Знати основи запобігання корупції, суспільної та академічної доброчесності на рівні, необхідному для формування нетерпимості до корупції та проявів недоброчесної поведінки серед здобувачів освіти та вміти застосовувати їх в професійній діяльності.</i>	<input type="checkbox"/>	ОК 2.34 Виробнича практика: переддипломна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проект.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
		ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм.	Захист кваліфікаційної роботи.
<i>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК 1.2 Історія та культура України	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд).	Опитування, виступи на практичних заняттях, тестування, контрольна робота, залік.
		ОК 1.4 Філософія	Інформаційні, наочні (ілюстративні) та проблемні методи навчання (дискусійне обговорення проблемних питань), проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод	Семінарські роботи, екзамен

	мозкового штурму, метод вільних асоціацій, метод обговорення тематичних зображень, метод «переваги та недоліки», метод «робота в мережі», ділові ігри, екскурсійні заняття.	
ОК 1.7 Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного наукового дослідження; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Опитування, бесіда, виступ-презентація, виконання письмового завдання, залік
ОК 2.1 Історія розвитку міжнародного туризму та гостинності	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (презентація); інтерактивні (мозковий штурм, кейс-стаді).	Контроль знань на практичних заняттях, оцінювання рівня виконання завдань з самостійної роботи (аналітична доповідь, усне опитування), модульна робота, екзамен.
ОК 2.12 Мікробіологія, гігієна та санітарія	Словесні (лекції, дискусії, співбесіди); практичні методи; наочні методи (ілюстрації, презентації); аналітичні, самонавчання.	Виконання практичної роботи, самостійного завдання, доповіді, екзамен.
ОК 2.32 Навчальна практика: технологічна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
ОК 2.31 Навчальна практика: ознайомлювальна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
ОК 2.28 Кадрова політика в готелях та ресторанах	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Усні опитування, виконання завдань з самостійної роботи (презентації, дискусія), екзамен.
ОК 2.26 Безпека та запобігання злочинності в закладах гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Усні опитування, виконання завдань з самостійної роботи (презентації, дискусія), екзамен.
ОК 2.23 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні	Контрольне тестування за темами, практичні завдання, самостійні завдання, контрольна модульна

			методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	робота, екзамен.
		ОК 2.16 Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах	Словесні (лекція, розповідь, пояснення, бесіда, дискусія); наочні; практичні.	Експрес-контроль знань на лекційних заняттях, усні виступи, доповіді з презентаціями, контрольне тестування, екзамен.
<p><i>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК 2.8 Організація готельного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні опитування, дискусія, доповіді, контрольномодульна робота, екзамен.
		ОК 2.10 Організація обслуговування в закладах гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні відповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен.
		ОК 2.11 Організація ресторанного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні доповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен.
		ОК 2.15 Міждисциплінарний курсовий проєкт	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсового проєкту, диф. залік.
		ОК 2.21 Інформаційне та документальне забезпечення в готелях та ресторанах	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні опитування, доповіді з презентаціями, контрольна модульна робота (індивідуальне завдання), екзамен
<p><i>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад,</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК 2.8 Організація готельного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні опитування, дискусія, доповіді, контрольномодульна робота, екзамен.

вимоги до кваліфікації персоналу.	ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм.	Захист кваліфікаційної роботи.
	ОК 2.35 Атестаційний екзамен	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні (мозковий штурм).	Питання на обрання вірної відповіді, атестаційний екзамен.
	ОК 2.34 Виробнича практика: переддипломна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (довідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
	ОК 2.28 Кадрова політика в готелях та ресторанах	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Усні опитування, виконання завдань з самостійної роботи (презентації, дискусія), екзамен.
	ОК 2.21 Інформаційне та документаційне забезпечення в готелях та ресторанах	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні опитування, доповіді з презентаціями, контрольна модульна робота (індивідуальне завдання), екзамен.
	ОК 2.18 Курсова робота з дисципліни «Бізнес-проєкти у сфері гостинності»	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсової роботи, диф. залік.
	ОК 2.17 Бізнес-проєкти у сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усне опитування, тестування, самостійні завдання, виступ з презентацією, бізнес-проєкт, залік; екзамен.
	ОК 2.16 Менеджмент і маркетинг в готелях та	Словесні (лекція, розповідь, пояснення, бесіда, дискусія);	Експрес-контроль знань на лекційних заняттях, усні

		ресторанах	наочні; практичні.	виступи, доповіді з презентаціями, контрольне тестування, екзамен.
		ОК 2.15 Міждисциплінарний курсовий проєкт	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсового проєкту, диф. залік.
		ОК 2.11 Організація ресторанного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні доповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен.
		ОК 2.24 Розрахункові операції в готельному та ресторанному бізнесі	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Участь в дискусії, підготовка презентації-виступу, контрольна модульна робота екзамен.
<i>PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i>	☒	ОК 2.23 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Контрольне тестування за темами, практичні завдання, самостійні завдання, контрольна модульна робота, екзамен.
		ОК 2.9 Дизайн та стилістика візуальних комунікацій готелів та ресторанів	Методи актуалізації художньо-естетичних знань з дизайн-проекування, естетизації природного і предметного середовища, самоорганізації естетичної культури студентів (самовідчуття, самоусвідомлення, самореалізація) у створенні дизайн-проектів; самостійний аналіз і спостереження здобувачів (відбір та узагальнення результатів), створення ситуації новизни (творчого пошуку) ідеї проєкту, використання життєвого досвіду	Конструювання та моделювання макетної продукції з використанням площинних зображень та об'ємних форм; створення дизайн-проектів, створення рекламно-інформаційного блоку у підготовці проведення заходу або локального підприємства (організації); виконання завдання композиційно-графічними засобами; залік.
		ОК 2.7 Основи виробництва харчової продукції	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного творчого завдання; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Тестові завдання, виконання та захист практичної роботи, творче завдання з презентацією, екзамен

<p><i>PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК 1.3 Безпека життєдіяльності та цивільний захист</p>	<p>Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); контекстне навчання (виконання самостійного наукового дослідження); інтелектуальна діяльність здобувача, спрямована на вирішення конкретного завдання; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи).</p>	<p>Контрольна робота, усні опитування на практичних заняттях, підготовка презентації та доповідь, залік</p>
		<p>ОК 1.7 Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України</p>	<p>Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного наукового дослідження; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.</p>	<p>Опитування, бесіда, виступ-презентація, виконання письмового завдання, залік</p>
		<p>ОК 2.3 HoReCa - індустрія</p>	<p>Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (презентація); інтерактивні (мозковий штурм, кейс-стаді).</p>	<p>Опитування на практичних заняттях, виконання індивідуальних завдань, контрольна модульна робота, екзамен</p>
		<p>ОК 2.7 Основи виробництва харчової продукції</p>	<p>Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного творчого завдання; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.</p>	<p>Тестові завдання, виконання та захист практичної роботи, творче завдання з презентацією, екзамен</p>
		<p>ОК 2.8 Організація готельного бізнесу</p>	<p>Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.</p>	<p>Усні опитування, дискусія, доповіді, контрольна-модульна робота, екзамен</p>
		<p>ОК 2.9 Дизайн та стилістика візуальних комунікацій готелів та ресторанів</p>	<p>Методи актуалізації художньо-естетичних знань з дизайн-проекування, естетизації природного і предметного середовища, самоорганізації естетичної культури студентів (самовідчуття, самоусвідомлення, самореалізація) у створенні дизайн-проектів; самостійний аналіз і спостереження здобувачів (відбір та узагальнення результатів), створення ситуації новизни (творчого пошуку) ідеї проекту, використання життєвого досвіду</p>	<p>Конструювання та моделювання макетної продукції з використанням площинних зображень та об'ємних форм; створення дизайн-проектів, створення рекламно-інформаційного блоку у підготовці проведення заходу або локального підприємства (організації); виконання завдання композиційно-графічними засобами; залік</p>

ОК 2.11 Організація ресторанного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні доповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен
ОК 2.15 Міждисциплінарний курсовий проєкт	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсового проєкту, диф. залік
ОК 2.19 Міжнародні стандарти якості у сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Опитування на практичних заняттях, презентація з доповіддю, екзамен
ОК 2.21 Інформаційне та документаційне забезпечення в готелях та ресторанах	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні опитування, доповіді з презентаціями, контрольна модульна робота (індивідуальне завдання), екзамен
ОК 2.22 Тренінг курс «Тренди готельно-ресторанного бізнесу»	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Участь у дискусії, доповідь з презентацією, контрольна модульна робота, залік
ОК 2.24 Розрахункові операції в готельному та ресторанному бізнесі	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Участь в дискусії, підготовка презентації-виступу, контрольна модульна робота екзамен
ОК 2.25 Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання	Усні опитування, виконання завдань з самостійної роботи (презентації, дискусія, творчі завдання), контрольна модульна

			практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	робота, екзамен
		ОК 2.28 Кадрова політика в готелях та ресторанах	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Усні опитування, виконання завдань з самостійної роботи (презентації, дискусія), екзамен
		ОК 2.31 Навчальна практика: ознайомлювальна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні справи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
		ОК 2.32 Навчальна практика: технологічна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні справи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
		ОК 2.33 Виробнича практика: виробнича	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні справи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
		ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм,	Захист кваліфікаційної роботи
		ОК 2.35 Атестаційний екзамен	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні справи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні (мозковий штурм)	Питання на обрання вірної відповіді, атестаційний екзамен
		ОК 2.34 Виробнича практика: переддипломна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні справи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
<i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК 2.31 Навчальна практика: ознайомлювальна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація;	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік

поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

	практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	
ОК 2.32 Навчальна практика: технологічна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
ОК 2.33 Виробнича практика: виробнича	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
ОК 2.34 Виробнича практика: переддипломна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
ОК 2.35 Атестаційний екзамен	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні (мозковий штурм)	Питання на обрання вірної відповіді, атестаційний екзамен
ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм	Захист кваліфікаційної роботи
ОК 2.29 Санаторно-курортна діяльність	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Участь в дискусії, підготовка презентації-виступу, контрольна модульна робота, екзамен
ОК 2.22 Тренінг курс «Тренди готельно-ресторанного бізнесу»	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Участь у дискусії, доповідь з презентацією, контрольна модульна робота, залік

ОК 2.17 Бізнес-проекти у сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усне опитування, тестування, самостійні завдання, виступ з презентацією, бізнес-проект, залік; екзамен
ОК 2.16 Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах	Словесні (лекція, розповідь, пояснення, бесіда, дискусія); наочні; практичні.	Експрес-контроль знань на лекційних заняттях, усні виступи, доповіді з презентаціями, контрольне тестування, екзамен
ОК 2.15 Міждисциплінарний курсовий проект	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проект	Захист курсового проекту, диф. залік
ОК 2.14 Економіка та ціноутворення на підприємствах сфери гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Тестові опитування, виступ з презентацією, екзамен
ОК 2.11 Організація ресторанного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні доповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен
ОК 2.10 Організація обслуговування в закладах гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні відповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен
ОК 2.9 Дизайн та стилістика візуальних комунікацій готелів та ресторанів	Методи актуалізації художньо-естетичних знань з дизайн-проекування, естетизації природного і предметного середовища, самоорганізації естетичної культури студентів (самовідчуття, самоусвідомлення, самореалізація) у створенні дизайн-проектів; самостійний аналіз і спостереження здобувачів	Конструювання та моделювання макетної продукції з використанням площинних зображень та об'ємних форм; створення дизайн-проектів, створення рекламно-інформаційного блоку у підготовці проведення заходу або локального підприємства (організації); виконання завдання композиційно-графічними засобами; залік

			(відбір та узагальнення результатів), створення ситуації новизни (творчого пошуку) ідеї проєкту, використання життєвого досвіду	
		ОК 2.18 Курсова робота з дисципліни «Бізнес-проєкти у сфері гостинності»	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсової роботи, диф. залік
		ОК 2.8 Організація готельного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні опитування, дискусія, доповіді, контрольнo-модульна робота, екзамен
		ОК 2.6 Культура поведінки та професійна етика в сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання індивідуального завдання; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Опитування на практичних заняттях (доповіді), виконання індивідуального завдання, екзамен
		ОК 2.3 HoReCa - індустрія	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (презентація); інтерактивні (мозковий штурм, кейс-стаді).	Опитування на практичних заняттях, виконання індивідуальних завдань, контрольна модульна робота, екзамен
		ОК 2.1 Історія розвитку міжнародного туризму та гостинності	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (презентація); інтерактивні (мозковий штурм, кейс-стаді).	Контроль знань на практичних заняттях, оцінювання рівня виконання завдань з самостійної роботи (аналітична доповідь, усне опитування), модульна робота, екзамен
		ОК 2.7 Основи виробництва харчової продукції	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного творчого завдання; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Тестові завдання, виконання та захист практичної роботи, творче завдання з презентацією, екзамен
РН оз. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК 1.5 Українська мова (за професійним спрямуванням)	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (ілюстрація, демонстрація); інтерактивні (кейс).	Контрольне тестування за темами, виступи на практичних заняттях, оцінювання рівня виконання завдань з самостійного доопрацювання теми (конспект з навчальної літератури), диф. залік

		ОК 1.6 Іноземна мова (англійська/німецька/французька)	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (ілюстрація, демонстрація); інтерактивні (мозковий штурм, кейс).	Усне опитування, виконання письмових завдань, залік, екзамен
		ОК 2.10 Організація обслуговування в закладах гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні відповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен
		ОК 2.20 Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні відповіді, презентації, діалог, парний проєкт, есе, завдання із самостійної роботи, тестування, диф. залік, залік, екзамен
		ОК 2.34 Виробнича практика: переддипломна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
		ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм	Захист кваліфікаційної роботи
<i>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i>	☒	ОК 2.1 Історія розвитку міжнародного туризму та гостинності	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (презентація); інтерактивні (мозковий штурм, кейс-стаді).	Контроль знань на практичних заняттях, оцінювання рівня виконання завдань з самостійної роботи (аналітична доповідь, усне опитування), модульна робота, екзамен
		ОК 2.3 HoReCa - індустрія	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (презентація); інтерактивні (мозковий штурм, кейс-стаді).	Опитування на практичних заняттях, виконання індивідуальних завдань, контрольна модульна робота, екзамен
		ОК 2.8 Організація готельного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні опитування, дискусія, доповіді, контрольна-модульна робота, екзамен
		ОК 2.11 Організація	Інтерактивне навчання	Усні доповіді, підготовка

ресторанного бізнесу	(дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	презентації, контрольна модульна робота, екзамен
ОК 2.14 Економіка та ціноутворення на підприємствах сфери гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Тестові опитування, виступ з презентацією, екзамен
ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм	Захист кваліфікаційної роботи
ОК 2.35 Атестаційний екзамен	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні (мозковий штурм)	Питання на обрання вірної відповіді, атестаційний екзамен
ОК 2.34 Виробнича практика: переддипломна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
ОК 2.30 Івент-технології та індустрія MICE	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Опитування-бесіда за темами практичних робіт, контрольна модульна робота (виступ-презентація за темою дослідження), екзамен
ОК 2.29 Санаторно-курортна діяльність	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Участь в дискусії, підготовка презентації-виступу, контрольна модульна робота, екзамен
ОК 2.25 Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань);	Усні опитування, виконання завдань з самостійної роботи (презентації, дискусія, творчі завдання), контрольна модульна робота, екзамен

			самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	
		ОК 2.22 Тренінг курс «Тренди готельно-ресторанного бізнесу»	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Участь у дискусії, доповідь з презентацією, контрольна модульна робота, залік
		ОК 2.18 Курсова робота з дисципліни «Бізнес-проекти у сфері гостинності»	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсової роботи, диф. залік
		ОК 2.17 Бізнес-проекти у сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усне опитування, тестування, самостійні завдання, виступ з презентацією, бізнес-проект, залік; екзамен
		ОК 2.16 Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах	Словесні (лекція, розповідь, пояснення, бесіда, дискусія); наочні; практичні.	Експрес-контроль знань на лекційних заняттях, усні виступи, доповіді з презентаціями, контрольне тестування, екзамен
		ОК 2.15 Міждисциплінарний курсовий проєкт	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсового проєкту, диф. залік
		ОК 2.27 Конференц-сервіс та каворкінг	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Опитування-бесіда за темами практичних робіт, контрольна модульна робота, екзамен
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК 2.18 Курсова робота з дисципліни «Бізнес-проекти у сфері гостинності»	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький,	Захист курсової роботи, диф. залік.

	аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	
ОК 2.25 Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Усні опитування, виконання завдань з самостійної роботи (презентації, дискусія, творчі завдання), контрольна модульна робота, екзамен.
ОК 2.27 Конференц-сервіс та каворкінг	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Опитування-бесіда за темами практичних робіт, контрольна модульна робота, екзамен.
ОК 2.29 Санаторно-курортна діяльність	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Участь в дискусії, підготовка презентації-виступу, контрольна модульна робота, екзамен.
ОК 2.32 Навчальна практика: технологічна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
ОК 2.35 Атестаційний екзамен	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні (мозковий штурм).	Питання на обрання вірної відповіді, атестаційний екзамен.
ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм.	Захист кваліфікаційної роботи.
ОК 2.17 Бізнес-проєкти у сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усне опитування, тестування, самостійні завдання, виступ з презентацією, бізнес-проєкт, залік; екзамен.
ОК 2.15 Міждисциплінарний курсовий проєкт	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-	Захист курсового проєкту, диф. залік.

			повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	
		ОК 2.7 Основи виробництва харчової продукції	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного творчого завдання; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Тестові завдання, виконання та захист практичної роботи, творче завдання з презентацією, екзамен.
		ОК 2.10 Організація обслуговування в закладах гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні відповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен.
		ОК 2.11 Організація ресторанного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні доповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен.
		ОК 2.8 Організація готельного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні опитування, дискусія, доповіді, контрольна-модульна робота, екзамен.
<i>РН об. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i>	☒	ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм	Захист кваліфікаційної роботи
		ОК 2.34 Виробнича практика: переддипломна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
		ОК 2.7 Основи виробництва харчової продукції	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного творчого завдання; методи аналітичного та критичного	Тестові завдання, виконання та захист практичної роботи, творче завдання з презентацією, екзамен

	мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	
ОК 2.8 Організація готельного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні опитування, дискусія, доповіді, контрольна-модульна робота, екзамен
ОК 2.33 Виробнича практика: виробнича	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (довідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
ОК 2.32 Навчальна практика: технологічна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (довідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
ОК 2.28 Кадрова політика в готелях та ресторанах	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Усні опитування, виконання завдань з самостійної роботи (презентації, дискусія), екзамен
ОК 2.25 Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Усні опитування, виконання завдань з самостійної роботи (презентації, дискусія, творчі завдання), контрольна модульна робота, екзамен
ОК 2.24 Розрахункові операції в готельному та ресторанному бізнесі	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Участь в дискусії, підготовка презентації-виступу, контрольна модульна робота екзамен
ОК 2.21 Інформаційне та документаційне забезпечення в готелях та ресторанах	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні опитування, доповіді з презентаціями, контрольна модульна робота (індивідуальне завдання), екзамен
ОК 2.35 Атестаційний	Практично-орієнтоване	Питання на обрання вірної

екзамен	навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні (мозковий штурм)	відповіді, атестаційний екзамен
ОК 2.18 Курсова робота з дисципліни «Бізнес-проекти у сфері гостинності»	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсової роботи, диф. залік
ОК 2.16 Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах	Словесні (лекція, розповідь, пояснення, бесіда, дискусія); наочні; практичні.	Експрес-контроль знань на лекційних заняттях, усні виступи, доповіді з презентаціями, контрольне тестування, екзамен
ОК 2.15 Міждисциплінарний курсовий проєкт	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсового проєкту, диф. залік
ОК 2.13 Основи наукових досліджень	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Опитування-бесіда, практичні роботи, тези, доповіді, контрольна модульна робота, залік
ОК 2.12 Мікробіологія, гігієна та санітарія	Словесні (лекції, дискусії, співбесіди); практичні методи; наочні методи (ілюстрації, презентації); аналітичні, самонавчання	Виконання практичної роботи, самостійного завдання, доповіді, екзамен
ОК 2.11 Організація ресторанного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні доповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен
ОК 2.9 Дизайн та стилістика візуальних комунікацій готелів та ресторанів	Методи актуалізації художньо-естетичних знань з дизайн-проекування, естетизації природного і предметного середовища, самоорганізації естетичної культури студентів (самовідчуття,	Конструювання та моделювання макетної продукції з використанням площинних зображень та об'ємних форм; створення дизайн-проектів, створення рекламно-інформаційного блоку у підготовці

			самоусвідомлення, самореалізація) у створенні дизайн-проектів; самостійний аналіз і спостереження здобувачів (відбір та узагальнення результатів), створення ситуації новизни (творчого пошуку) ідеї проекту, використання життєвого досвіду	проведення заходу або локального підприємства (організації); виконання завдання композиційно-графічними засобами; залік
		ОК 2.17 Бізнес-проекти у сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усне опитування, тестування, самостійні завдання, виступ з презентацією, бізнес-проект, залік; екзамен
РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	☒	ОК 1.8 Інформаційні системи та комунікаційні технології в сфері обслуговування	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (ілюстрація, демонстрація); інтерактивні (мозковий штурм, кейс).	Експрес-контроль знань, відповіді на теоретичні питання, виконання практичного завдання, диф. залік
		ОК 2.4 Комунікаційні процеси в сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного наукового дослідження; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Експрес-контроль знань на практичних заняттях, виконання самостійного завдання, контрольна модульна робота, екзамен
		ОК 2.5 Товарознавство продовольчих та непродовольчих товарів	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного творчого завдання; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Контрольна модульна робота, тестові завдання, виконання та захист практичних робіт, творче завдання з презентацією, екзамен
		ОК 2.8 Організація готельного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усне опитування, дискусія, доповіді, контрольна-модульна робота, екзамен
		ОК 2.9 Дизайн та стилістика візуальних комунікацій готелів та ресторанів	Методи актуалізації художньо-естетичних знань з дизайн-проекування, естетизації природного і предметного середовища, самоорганізації естетичної культури студентів (самовідчуття, самоусвідомлення, самореалізація) у створенні дизайн-проектів; самостійний аналіз і спостереження здобувачів	Конструювання та моделювання макетної продукції з використанням площинних зображень та об'ємних форм; створення дизайн-проектів, створення рекламно-інформаційного блоку у підготовці проведення заходу або локального підприємства (організації); виконання завдання композиційно-графічними засобами; залік

	(відбір та узагальнення результатів), створення ситуації новизни (творчого пошуку) ідеї проєкту, використання життєвого досвіду	
ОК 2.10 Організація обслуговування в закладах гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні відповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен
ОК 2.11 Організація ресторанного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні доповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен
ОК 2.15 Міждисциплінарний курсовий проєкт	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсового проєкту, диф. залік
ОК 2.19 Міжнародні стандарти якості у сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Опитування на практичних заняттях, презентація з доповіддю, екзамен
ОК 2.22 Тренінг курс «Тренди готельно-ресторанного бізнесу»	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Участь у дискусії, доповідь з презентацією, контрольна модульна робота, залік
ОК 2.25 Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Усні опитування, виконання завдань з самостійної роботи (презентації, дискусія, творчі завдання), контрольна модульна робота, екзамен
ОК 2.26 Безпека та запобігання	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи	Усні опитування, виконання завдань з самостійної

		злочинності в закладах гостинності	(пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	роботи (презентації, дискусія), екзамен
		ОК 2.27 Конференц-сервіс та каворкінг	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Опитування-бесіда за темами практичних робіт, контрольна модульна робота, екзамен
		ОК 2.28 Кадрова політика в готелях та ресторанах	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Усні опитування, виконання завдань з самостійної роботи (презентації, дискусія), екзамен
		ОК 2.30 Івент-технології та індустрія MICE	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Опитування-бесіда за темами практичних робіт, контрольна модульна робота (виступ-презентація за темою дослідження), екзамен
		ОК 2.33 Виробнича практика: виробнича	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
		ОК 2.35 Атестаційний екзамен	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні (мозковий штурм).	Питання на обрання вірної відповіді, атестаційний екзамен.
		ОК 1.3 Безпека життєдіяльності та цивільний захист	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); контекстне навчання (виконання самостійного наукового дослідження); інтелектуальна діяльність здобувача, спрямована на вирішення конкретного завдання; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи).	Контрольна робота, усні опитування на практичних заняттях, підготовка презентації та доповідь, залік
РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод,	Захист кваліфікаційної роботи

споживачами
готельних та
ресторанних
послуг.

	інтерактивні: метаплан, мозковий штурм	
ОК 2.33 Виробнича практика: виробнича	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік.
ОК 2.20 Друга іноземна мова (англійська, німецька, французька)	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні відповіді, презентації, діалог, парний проєкт, есе, завдання із самостійної роботи, тестування, диф. залік, залік, екзамен.
ОК 2.10 Організація обслуговування в закладах гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні відповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен.
ОК 2.6 Культура поведінки та професійна етика в сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання індивідуального завдання; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Опитування на практичних заняттях (доповіді), виконання індивідуального завдання, екзамен.
ОК 2.3 HoReCa - індустрія	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (презентація); інтерактивні (мозковий штурм, кейс-стаді).	Опитування на практичних заняттях, виконання індивідуальних завдань, контрольна модульна робота, екзамен.
ОК 1.6 Іноземна мова (англійська/німецька/французька)	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (ілюстрація, демонстрація); інтерактивні (мозковий штурм, кейс).	Усне опитування, виконання письмових завдань, залік, екзамен.
ОК 1.5 Українська мова (за професійним спрямуванням)	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (ілюстрація, демонстрація); інтерактивні (кейс).	Контрольне тестування за темами, виступи на практичних заняттях, оцінювання рівня виконання завдань з самостійного доопрацювання теми (конспект з навчальної літератури), диф. залік.
ОК 2.30 Івент-технології та індустрія MICE	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні	Опитування-бесіда за темами практичних робіт, контрольна модульна робота (виступ-презентація

			методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	за темою дослідження), екзамен.
<i>PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	☒	ОК 2.6 Культура поведінки та професійна етика в сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання індивідуального завдання; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Опитування на практичних заняттях (доповіді), виконання індивідуального завдання, екзамен
		ОК 2.3 HoReCa - індустрія	Словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), наочні (презентація); інтерактивні (мозковий штурм, кейс-стаді).	Опитування на практичних заняттях, виконання індивідуальних завдань, контрольна модульна робота, екзамен
		ОК 2.7 Основи виробництва харчової продукції	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; виконання самостійного творчого завдання; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Тестові завдання, виконання та захист практичної роботи, творче завдання з презентацією, екзамен
		ОК 2.8 Організація готельного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди, кейс-стаді); пояснення; презентації; виконання практичних робіт; методи аналітичного та критичного мислення (інтелектуальна діяльність), самостійне опрацювання літератури.	Усні опитування, дискусія, доповіді, контрольна-модульна робота, екзамен
		ОК 2.11 Організація ресторанного бізнесу	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усні доповіді, підготовка презентації, контрольна модульна робота, екзамен
		ОК 2.9 Дизайн та стилістика візуальних комунікацій готелів та ресторанів	Методи актуалізації художньо-естетичних знань з дизайн-проекування, естетизації природного і предметного середовища, самоорганізації естетичної культури студентів (самовідчуття, самоусвідомлення, самореалізація) у створенні дизайн-проектів; самостійний аналіз і спостереження здобувачів (відбір та узагальнення результатів), створення ситуації новизни (творчого пошуку) ідеї проекту, використання життєвого досвіду	Конструювання та моделювання макетної продукції з використанням площинних зображень та об'ємних форм; створення дизайн-проектів, створення рекламно-інформаційного блоку у підготовці проведення заходу або локального підприємства (організації); виконання завдання композиційно-графічними засобами; залік

ОК 2.14 Економіка та ціноутворення на підприємствах сфери гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Тестові опитування, виступ з презентацією, екзамен
ОК 2.15 Міждисциплінарний курсовий проєкт	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсового проєкту, диф. залік
ОК 2.16 Менеджмент і маркетинг в готелях та ресторанах	Словесні (лекція, розповідь, пояснення, бесіда, дискусія); наочні; практичні.	Експрес-контроль знань на лекційних заняттях, усні виступи, доповіді з презентаціями, контрольне тестування, екзамен
ОК 2.17 Бізнес-проєкти у сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Усне опитування, тестування, самостійні завдання, виступ з презентацією, бізнес-проєкт, залік; екзамен
ОК 2.18 Курсова робота з дисципліни «Бізнес-проєкти у сфері гостинності»	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод; практичні методи (аналіз літературних джерел), дослідницький, аналітичний; інтерактивний: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист курсової роботи, диф. залік
ОК 2.19 Міжнародні стандарти якості у сфері гостинності	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення; самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	Опитування на практичних заняттях, презентація з доповіддю, екзамен
ОК 2.21 Інформаційне та документальне забезпечення в готелях та ресторанах	Інтерактивне навчання (дискусії, бесіди); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних робіт); методи аналітичного та критичного мислення;	Усні опитування, доповіді з презентаціями, контрольна модульна робота (індивідуальне завдання), екзамен

	самостійне навчання (опанування завдань для самостійної роботи, робота з навчальною літературою).	
ОК 2.23 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Контрольне тестування за темами, практичні завдання, самостійні завдання, контрольна модульна робота, екзамен
ОК 2.24 Розрахункові операції в готельному та ресторанному бізнесі	Інтерактивне навчання (дискусії); словесні методи (пояснення); наочні методи (презентації); практичні методи (виконання практичних завдань); самостійне навчання (опрацювання рекомендованої літератури).	Участь в дискусії, підготовка презентації-виступу, контрольна модульна робота екзамен
ОК 2.31 Навчальна практика: ознайомлювальна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
ОК 2.32 Навчальна практика: технологічна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
ОК 2.33 Виробнича практика: виробнича	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
ОК 2.34 Виробнича практика: переддипломна	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні: метаплан, мозковий штурм, кейс, навчальний проєкт.	Захист звіту, презентація (доповідь), відповіді на питання комісії, диф. залік
ОК 2.35 Атестаційний екзамен	Практично-орієнтоване навчання; самонавчання, компетентнісно-орієнтоване навчання, консультація; практичні методи (практичні вправи, есе, аналітичний огляд), інтерактивні (мозковий штурм)	Питання на обрання вірної відповіді, атестаційний екзамен
ОК 2.36 Підготовка та захист кваліфікаційної	Інструктивно-практичний метод, пояснювально-	Захист кваліфікаційної роботи

		роботи	спонукальний метод, інформаційно-повідомлювальний метод, інтерактивні: метаплан, мозковий штурм	
--	--	--------	--	--